MC28H5135**

Микровълнова фурна

Инструкции за собственика и Ръководство за готвене

Отбележете, се гаранцията на Samsung НЕ покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

Planet First 100 % Recycled Paper

Това ръководство е направено от 100 % рециклирана хартия.

представете си възможностите

Благодарим ви за закупуването на този продукт на Samsung. За да получите по-пълно обслужване, регистрирайте продукта си на

www.samsung.com/register

SAMSUNG

съдържание

Информация за безопасността 2
Указател за бързи справки 11
Характеристики на фурната 12
Фурна 12
Контролен панел 12
Аксесоари 13
Използване на фурната 13
Как работи една микровълнова фурна 13
Проверка дали вашата фурна работи правилно 14
Задаване на времето 14
Готвене/Претопляне 14
Нива на мощност и промяна на времената 15
Настройка на времето за готвене 15
Спиране на готвенето 15
Задаване на режима за пестене на енергия 16
Използване на функциите за диетично пържене 16
Използване на функциите за часовник със сензор 18
Използване на функциите за здравословно готвене 20
Използване на функцията за втасване/йогурт 22
Използване на функцията ускорено размразяване 23
Използване на функцията за автоматично претопляне/готвене 24
Използване на подложната чиния 25
Конвекция 25
Печене на грил 26
Избор на принадлежности 26
Комбиниране на микровълни и грил 26
Комбиниране на микровълни и конвекция 27
Изключване на звуковия сигнал 27
Използване на функцията за заключване за деца 28
Използване на функциите за включване/изключване на въртящата се поставка 28
Указател за готварски съдове 28
Ръководство за готвене 29
Отстраняване на неизправности и кодове за грешки 38
Отстраняване на неизправности 38
Код за грешка 39
Технически спецификации 39

информация за безопасността

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТАЗИ КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ

Току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите "Инструкции за собственика" съдържат ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки по безопасност
- Подходящи принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети
- Съвети за готвене

ЛЕГЕНДА НА СИМВОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **тежко нараняване или смърт на лица**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **леко нараняване или повреда на имущество**.

	Предупреждение; опасност от пожар		Предупреждение; гореща повърхност
	Предупреждение; електричество		Предупреждение; експлозивен материал
	НЕ се опитвайте.		НЕ пипайте.
	НЕ разглобявайте.		Следвайте изрично указанията.
	Извадете щепсела на захранването от контакта.		Уверете се, че уредът е заземен, за да избегнете токов удар.
	Обадете се в сервиза за помощ.		Забележка
	Важно		

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Уверете се, че тези предпазни мерки се спазват по всяко време.

Преди да използвате фурната, се уверете, че следвате следните инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (само функция за микровълни)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

Този уред е предназначен за използване само в дома.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се правят от деца освен ако не са на възраст 8 години или повече и наблюдавани.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

★	Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.
	Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци;
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
⃠	Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване.
★	Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

☛	Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.
⃠	Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.
★	Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
★	Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
✆	Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Течности или други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване;

⃠	Уредът не трябва да се почиства с водна струя.
★	Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.
★	Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.
★	Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.
★	Микровълновата фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.
⃠	Микровълновата фурна е предназначена за използване, поставена на повърхността, тя не трябва да бъде поставяна в шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (само функция за микровълни) - опционално

☛	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастни заради създаваните температури.

★	Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.
⃠	Не трябва да се използва пароструйка.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са внимателно наблюдавани.
✋	Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.
✋	Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.
☛	Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се върши от деца без наблюдение.

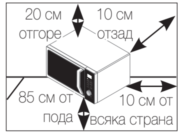
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, заваръчни ключове и машини за електроискрова механична обработка. Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

МОНТАЖ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Поставете фурната на равна нивелирана повърхност на 85 см над пода. Повърхността трябва да е достатъчно здрава, за да издържа безопасно тежестта на фурната.



1. Когато монтирате вашата фурна се уверете, че има съответна вентилация за вашата фурна, като оставите най-малко 10 см (4 инча) пространство отзад и отстрани на фурната и 20 см (8 инча) отгоре над фурната.
2. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната.
3. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно. (само за модели с въртяща се поставка)
4. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_BG.indd 6 2013-12-20 □□ 12:29:17

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.
  За вашата лична безопасност, вкарвайте щепсела на кабела в подходящ AC заземен контакт.
- Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия стандарт като доставяния с фурната захранващ кабел. Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- Вътрешните и външните повърхности
- Вратата и уплътненията на вратичката
- Въртяща се поставка и ролкови пръстени (само за модели с въртяща се поставка)

- **ВИНАГИ** проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратата се затваря както трябва.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

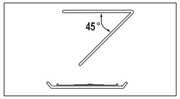
1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
2. Отстранете евентуалните пръски или петна от вътрешните повърхности с кърпа със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок във фурната и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.
4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.

НЕ разливайте вода във вентилационните отвори. **НИКОГА** не използвайте абразивни препарати или химически разтворители. Особено внимание обръщайте при почистване на уплътненията на вратичката, за да осигурите да няма частици:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратичката да се затваря правилно

Почиствайте кухината на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставяйте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.

При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.
(само за модели с люлеещ се нагревател)



СЪХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки.
Фурната не трябва да се използва, ако вратичката или уплътненията на вратата са повредени:

- Счупена панта
- Влошени уплътнения
- Изкривен или огънат корпус

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни

НИКОГА не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт
- Обърнете се към най-близкия сервизен център

Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах.
Причина: Прахът и влагата могат да се отразят неблагоприятно върху работните части във фурната.

Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.

Крушката не трябва да се сменя от потребителя от съображения за безопасност.
Свържете се с най-близкия оторизиран център за обслужване на клиенти на Samsung, за да ангажирате квалифициран специалист да замени крушката.

	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
	Уредът трябва да се ремонтира и модифицира само от квалифициран персонал.	✔	✔	✔	✔
	Не загрявайте течности и храна в запечатани контейнери в микровълновата фурна.	✔	✔	✔	✔
	За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.	✔	✔	✔	✔
	Не поставяйте този уред в близост до нагреватели, запалими материали, във влажно, мазно или прашно място, във място, изложено на директна слънчева светлина и вода, или където може да се появи газова утечка, или на неравна повърхност.	✔	✔	✔	✔
	Уредът трябва да е правилно заземен според местните и национални норми.	✔	✔	✔	✔

	Премахвайте всички чужди вещества, като например прах или вода от краищата на щепсела и точките на контакт регулярно, като използвате суха кърпа.	✔	✔	✔	✔
	Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.	✔	✔	✔	✔
	В случай на изтичане на газ (като например пропан, втечнен компресиран газ и т.н.), проветрете незабавно, без да докосвате щепсела.	✔	✔	✔	✔
	Не докосвайте щепсела с влажни ръце.	✔	✔	✔	✔
	Не изключвайте уреда чрез изваждане на щепсела от контакта докато уредът работи.	✔	✔	✔	✔
	Не поставяйте пръсти или чужди тела, при попадането на каквито и да било чужди вещества в уреда, като например вода, извадете щепсела от контакта и се обърнете към най-близкия ви сервизен център.	✔	✔	✔	✔
	Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху уреда.	✔	✔	✔	✔
	Не поставяйте фурната върху чупливи предмети, като например мивка или стъклени повърхности.	✔	✔		
	Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на уреда.	✔	✔	✔	✔
	Уверете се, че напрежението, честотата и тока са същите, като тези в спецификациите на продукта.	✔	✔		✔
	Поставете щепсела на захранването плътно в контакта. Не използвайте адаптер за няколко щепсела, удължител или електрически трансформатор.	✔	✔	✔	
	Не увивайте захранващия кабел около метални предмети, не го поставяйте между предмети или зад фурната.	✔	✔	✔	
	Не използвайте повреден щепсел, повреден кабел за електрозахранване или разхлабен контакт. Когато щепселът или захранващият кабел са повредени, обърнете се към най-близкия ви сервизен център.	✔	✔	✔	✔
	Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.	✔	✔		

	Не поставяйте предмети върху фурната, вътре или върху вратата на фурната.	✔	✔	✔	
	Не пръскайте опасни препарати като например инсектициди върху повърхността на фурната.	✔	✔		
	Не съхранявайте запалими материали във фурната. Особено внимавайте при претопляне на храна или напитки, които съдържат алкохол, тъй като алкохолните пари могат да влязат в контакт с горещите части на фурната.	✔		✔	✔
	Пазете децата далече от вратата, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат в нея или да захванат пръстите си в нея.	✔	✔	✔	✔
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загряването на напитки в микровълнова фурна може да предизвика забавено извиране, затова трябва да се внимава при боравене с контейнера. За да предотвратите тази ситуация, ВИНАГИ изчаквайте 20 секунди след като се изключи фурната, така че температурата да се изравни. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ: • Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути. • Покрийте с чиста, суха превръзка. • Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.	✔	✔	✔	✔
	Не поставяйте тавата или скарата във вода веднага след готвене, тъй като това може да доведе до счупване или повреда на тавата или скарата.				✔
	Не използвайте микровълновата фурна за дълбоко пържене, той като температурата на мазнината не може да се контролира. Това може да доведе до внезапно извиране на горещата течност.	✔			✔

	⚠ ВНИМАНИЕ	🔥	⚡	♨	💥
★	Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни; НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ каквито и да било метални съдове, чинии със златна или сребърна украса, скари, вилици и др. Махнете телчетата за затваряне на хартиени или пластмасови пликове. Причина: Може да се появи електрическа дъга или излизане на искри, което да повреди фурната.	✔		✔	✔
⊘	Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове.	✔		✔	✔
★	Използвайте по-кратки времена за по-малки количества храна, за да предотвратите прегряването и изгарянето на храната.	✔		✔	✔
⊘	Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете далеч от нагрети повърхности.	✔	✔		
⊘	Яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, дори след като приключи микровълновото нагряване; Също така, не нагрявайте вакуумирани бутилки, буркани, съдове, ядки в черупки, домати и др.			✔	✔
⊘	НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната. Фурната също може да прегрее и да се изключи автоматично; тя ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.	✔		✔	
✋	Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.			✔	
★	Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.			✔	
★	Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.			✔	
⊘	Не работете с микровълновата фурна, когато е празна. Микровълновата фурна автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.	✔			✔
★	Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния, посочени в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)	✔		✔	
★	Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.	✔	✔	✔	

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ. (САМО ФУНКЦИЯ ЗА МИКРОВЪЛНИ)

Неспазването на следващите предпазни мерки за безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(а) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена вратичка, да се пипа в блокировките за безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.

(б) НЕ поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажна кърпа и след това с мека суха кърпа.

(в) НЕ работете с фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратичката на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:
(1) вратата (огъната)
(2) пантите на вратата (счупени или разхлабени)
(3) Уплътненията и уплътнителните повърхности на вратата

(г) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда и/или аксесоара е причинена от клиента. Елементи, които се покриват от това условие, включват:

(а) Огъната, надраскана или повредена врата, дръжка, външен панел или контролен панел.

(б) Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

- Използвайте този уред само по предназначението му, както е описано в това ръководство с инструкции. Тези бележки за Внимание и Важни инструкции за безопасността, описани в това ръководство, не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с вашия уред.
- Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или грижи, свържете се с нас в най-близкия сервизен център или потърсете помощ и информация онлайн на www.samsung.com.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за претопляне на храна. Предназначена е само за използване вкъщи. Не загрявайте никакви типове платове или възглавници, пълни с влакна, тъй като това може да предизвика изгаряния и пожар. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на уреда.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

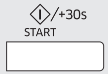
ПРАВИЛНО ТРЕТИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО СЛЕД КРАЯ НА ЕКСПЛОАТАЦИОННИЯ МУ ЖИВОТ (ОТПАДЪЧНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ УРЕДИ)

(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

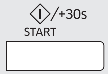
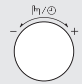
Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.
Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.
Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

указател за бързи справки

Искам да сготвя храна.

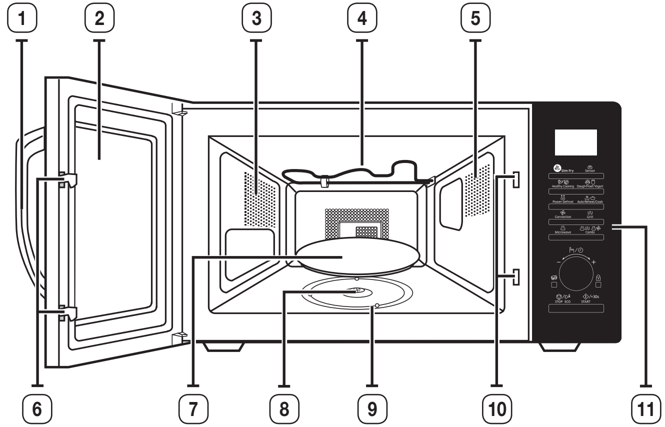
	**1.** Поставете храната във фурната. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

Ако искате да добавите 30 секунди.

	Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** един или повече пъти - за всеки 30 секунди, които желаете да добавите.
	Като завъртите **многофункционалния селектор**, можете да зададете желаното време.

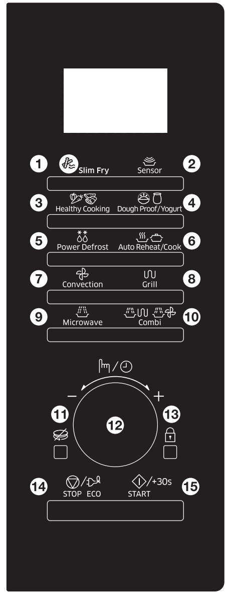
характеристики на фурната

ФУРНА



1. ДРЪЖКА НА ВРАТАТА
2. ВРАТА
3. ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ
4. НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ
5. ОСВЕТЛЕНИЕ
6. КЛЮЧАЛКИ НА ВРАТАТА
7. ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА
8. СЪЕДИНИТЕЛ
9. РОЛКОВ ПРЪСТЕН
10. ОТВОРИ ЗА БЛОКИРОВКАТА ЗА ОБЕЗОПАСЯВАНЕ
11. КОМАНДНО ТАБЛО

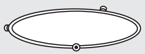
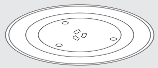
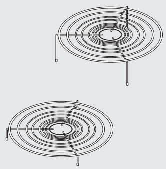
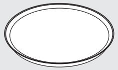
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. БУТОН ДИЕТИЧНО ПЪРЖЕНЕ
2. БУТОН СЕНЗОР
3. БУТОН ЗДРАВОСЛОВНО ГОТВЕНЕ
4. БУТОН ВТАСВАНЕ/ЙОГУРТ
5. БУТОН УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ
6. БУТОН АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ/ГОТВЕНЕ
7. БУТОН КОНВЕКЦИЯ
8. БУТОН ГРИЛ
9. БУТОН МИКРОВЪЛНИ
10. БУТОН КОМБИ
11. БУТОН ЗА ВКЛ./ИЗКЛ. НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА
12. МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН СЕЛЕКТОР
13. БУТОН ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА
14. БУТОН СТОП/ИКОНОМИЧНО
15. БУТОН СТАРТ/+30 с

АКСЕСОАРИ

В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.

	**1. Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната. **<u>Предназначение:</u>** Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.
	**2. Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя. **<u>Предназначение:</u>** Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.
	**3. Висока скара, Ниска скара** за поставяне върху въртящата се поставка. **<u>Предназначение:</u>** Металните скари може да се използват за готвене на две ястия едновременно. Едното, малко ястие може да се постави върху въртящата се поставка, а другото - върху скарата. **Металните скари може да се използват с грил, конвекция и комбинирано готвене.**
	**4. Подложна чиния,** вж. стр. 25. **<u>Предназначение:</u>** Подложната чиния се използва за по-добро запичане на храната в режими на микровълни или на комбинирано с грил готвене. Тя спомага за по-доброто изпичане на тестото за тестени изделия и пици.

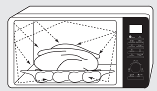
КАК РАБОТИ ЕДНА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.

Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- Размразяване
- Претопляне
- Готвене

Принцип на готвене.

	**1.** Създаваните от магнетрона микровълни се отразяват в кухината и се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.
	2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 1 инч (2,5 см). След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.
	3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната: • Количество и плътност • Съдържание на вода • Начална температура (от хладилник или не)

☛ Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра.
- Една и съща температура в цялата храна.

ПРОВЕРКА ДАЛИ ВАШАТА ФУРНА РАБОТИ ПРАВИЛНО

Следващата проста процедура ви дава възможност да проверите дали работи вашата фурна правилно през цялото време. Ако се съмнявате, вижте раздела, озаглавен "Отстраняване на неизправности" на стр. 38-39.

Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ стенен контакт.
Въртящата се поставка трябва да е добре разположена във фурната.
Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното (100 % - 900 W), е необходимо по-дълго време на водата да заври.

Отворете вратата на фурната, като издърпате дръжката от дясната страна на вратата. Поставете чаша с вода върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.

START/+30s	Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** и задайте времето на 4 или 5 минути с натискане на бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** съответния брой пъти. **Резултат:** Фурната нагрява водата 4 или 5 минути. След това водата трябва да ври.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО

Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично "88:88" и после "12:00". Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 12-часов, или в 24-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.

	1. Натиснете **многофункционалния селектор**.
	2. Завъртете **многофункционалния селектор**, за да зададете типа на показване на часа. (12-часов или 24-часов)
	3. Натиснете **многофункционалния селектор**, за да завършите настройката.
	4. Завъртете **многофункционалния селектор**, за да зададете часа.
	5. Натиснете **многофункционалния селектор**.
	6. Завъртете **многофункционалния селектор**, за да зададете минутите.
	7. Когато се покаже точното време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да пуснете часовника. **Резултат:** Часът се показва винаги, когато не използвате микровълновата фурна.

ГОТВЕНЕ/ПРЕТОПЛЯНЕ

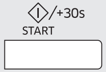
Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна.

ВИНАГИ проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.

Отворете вратичката. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратичката. Никога не включвайте фурната, когато е празна.

Microwave	**1.** Натиснете бутона **Microwave (Микровълнова).** **Резултат:** Показват се следните индикатори: (режим микровълни)
	2. Завъртете **многофункционалния селектор** до желаната стойност, докато се покаже подходящото ниво на мощност. В този момент натиснете **многофункционалния селектор**, за да зададете нивото на мощност. • Ако не зададете нивото на мощност до 5 секунди, дисплеят автоматично се връща на етапа на настройка на времето за готвене.
	3. Задайте времето за готвене, като въртите **многофункционалния селектор**. **Резултат:** Показва се времето за готвене.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_BG.indd 14 2013-12-20 12:29:21

	**4.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **<u>Резултат:</u>** Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти. Готвенето започва, а когато завърши. • Фурната бипва и мига "End (Край)" четири пъти. След това фурната ще бипва по веднъж на минута.

НИВА НА МОЩНОСТ И ПРОМЯНА НА ВРЕМЕНАТА

Функцията за ниво на мощност ви позволява да пригодите количеството отделяна енергия и по този начин - времето, необходимо за готвене или претопляне на вашата храна, в съответствие с типа и количеството.
Можете да избирате измежду шест нива на мощност.

Ниво на мощност	Процент	Изх. мощност
ВИСОКО	100 %	900 W
СРЕДНО ВИСОКО	67 %	600 W
СРЕДНО	50 %	450 W
СРЕДНО НИСКО	33 %	300 W
РАЗМРАЗЯВАНЕ	20 %	180 W
НИСКО	11 %	100 W

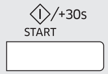
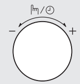
Времената за готвене, дадени в рецептите в тази книжка, отговаря на конкретното посочено ниво на мощност.

Ако изберете...	Времето за готвене трябва да бъде...
По-високо ниво на мощност По-ниско ниво на мощност	Понижено Повишено

НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

- Проверете как се движи готвенето по всяко време, като просто отворите вратата
- Увеличете оставащото време за готвене

	Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** по веднъж за всеки 30 секунди, които желаете да се добавят. • Например : За да добавите три минути, натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** шест пъти.
	Завъртете **многофункционалния селектор**, за да регулирате времето на готвене. • За да увеличите времето на готвене, завъртете надясно, а за да го намалите, завъртете наляво.

СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да:

- Проверите храната
- Обърнете храната или да я разбъркате
- Да я оставите да престои

За да спрете готвенето...	Направете следното...
Временно	Временно: Отворете вратичката или натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)** еднократно. **<u>Резултат:</u>** Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратата отново и натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**.
Напълно	Напълно: Натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)** веднъж. **<u>Резултат:</u>** Готвенето спира. Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете отново бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**.

ЗАДАВАНЕ НА РЕЖИМА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната има режим за пестене на енергия.

	• Натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**. **Резултат:** Дисплеят е изключен. • За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката, натиснете бутона **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)**, след което дисплеят показва текущото време. Фурната е готова за използване.

Автоматична функция за пестене на енергия
Ако не изберете някаква функция, докато уредът се настройва или работи с временно спиране, функцията се отменя и се показва часовникът след 25 минути. Индикаторът на фурната ще се изключи след 5 минути при отворена врата.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ДИЕТИЧНО ПЪРЖЕНЕ

Дванадесетте функции на **Диетично пържене** предоставя предварително програмирани времена на готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да регулирате категорията за готвене диетично пържене, като натиснете бутона **Slim Fry (Диетично пържене)**.

Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната. ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

	1. Натиснете бутона **Slim Fry (Диетично пържене)**.
	2. Изберете категорията храна, като завъртите **многофункционалния селектор** и натиснете **многофункционалния селектор**. 1) Картофи/зеленчуци 2) Морски дарове 3) Пиле
	3. Изберете типа храна, който гответе, като завъртите **многофункционалния селектор**. Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки. В този момент натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете типа храна.
	4. Задайте размера на порцията, като въртите **многофункционалния селектор**.
	5. Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**.

В следната таблица са показани 12 програми за **Диетично пържене**.
Тя съдържа количествата и подходящи инструкции.
Използва се по-малко мазнина в сравнение с фритюрник, а резултатите са вкусни.
Програмите работят в комбинация с конвекция, горен нагревател и микровълнова енергия.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_BG.indd 16 2013-12-20 12:29:21

1. Картофи/зеленчуци

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1-1 Замразен чипс за фурна	300-350 гр. 450-500 гр.	Разпределете замразения чипс за фурна върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Обърнете след звуковия сигнал. Натиснете старт, за да продължите процеса на готвене. (Фурната продължава да работи, ако не я изключите). Оставете да престоят 1-2 минути.
1-2 Замразени картофени крокети	200-250 гр. 300-350 гр.	Разпределете картофените крокети равномерно върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Оставете да престоят 1-2 минути.
1-3 Домашни пържени картофи	300-350 гр. 450-500 гр.	Използвайте твърди до средно твърди картофи и ги измийте. Обелете ги и ги нарежете на пръчици с дебелина 10 x 10 мм. Накиснете ги в студена вода (за 30 мин.). Подсушете ги с хавлия, претеглете ги и ги намажете с 5 гр. зехтин. Разпределете картофите равномерно върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Обърнете след звуковия сигнал. Натиснете старт, за да продължите процеса на готвене. (Фурната продължава да работи, ако не я изключите). Оставете да престоят 1-2 минути.
1-4 Картофени уеджис	200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	Измийте средни по големина картофи и ги нарежете на резени. Намажете ги със зехтин и подправки. Поставете ги с нарязаната страна върху подложната чиния. Поставете чинията върху високата скара. Оставете да престоят 1-3 минути.
1-5 Замразени лучени кръгчета	100-150 гр. 200-250 гр.	Поставете замразените лучени кръгчета с панировка или замразените кръгчета сепия върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Оставете да престоят 1-2 минути.
1-6 Нарязани крокети	100-150 гр. 200-250 гр.	Изплакнете и нарежете крокетите. Намажете с 5 гр. зехтин и добавете подправки. Подредете равномерно върху подложната чиния и поставете върху високата скара. Обърнете след звуковия сигнал. Натиснете старт, за да продължите процеса на готвене. (Фурната продължава да работи, ако не я изключите). Оставете да престоят 1-2 минути.

2. Морски дарове

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
2-1 Замразени скариди	200-250 гр. 300-350 гр.	Разпределете замразените скариди с панировка върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Оставете да престоят 1-2 минути.
2-2 Рибни котлети	200-250 гр. 300-350 гр.	Разпределете рибните котлети с панировка върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Оставете да престоят 1-2 минути.
2-3 Пържена сепия	100-150 гр. 200-250 гр.	Разпределете кръгчетата сепия с панировка върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Оставете да престоят 1-2 минути.

3. Пиле

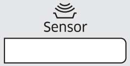
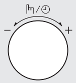
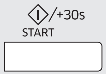
Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
3-1 Замразени пилешки хапки	200-250 гр. 300-350 гр.	Разпределете замразените пилешки хапки равномерно върху подложната чиния. Поставете чинията върху ниската скара. Обърнете след звуковия сигнал. Натиснете старт, за да продължите процеса на готвене. (Фурната продължава да работи, ако не я изключите). Оставете да престоят 1-2 минути.
3-2 Пилешки бутчета	200-250 гр. 300-350 гр. 400-450 гр.	Претеглете бутчетата и ги намажете с олио и подправки Поставете ги равномерно върху високата скара. Обърнете след звуковия сигнал, фурната ще спре процеса. Натиснете старт, за да продължите процеса на готвене. Оставете да престоят 1-3 минути.
3-3 Пилешки крилца	200-250 гр. 300-350 гр.	Претеглете пилешките крилца и ги намажете с олио и подправки Поставете ги равномерно върху високата скара. Обърнете след звуковия сигнал, фурната ще спре процеса. Натиснете старт, за да продължите процеса на готвене. Оставете да престоят 1-2 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЧАСОВНИК СЪС СЕНЗОР

Осемте функции на готвене със **сензор** включват/предлагат предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да настроите категорията готвене със сензор, като завъртите **многофункционалния селектор**.

Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

	**1.** Натиснете бутона **Sensor (Сензор)**.
	**2.** Изберете типа храна, която готвите, чрез въртене на **многофункционалния селектор**. Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки. По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете типа храна.
	**3.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** Готвенето започва. Когато завърши. 1) Фурната издава звук 4 пъти. 2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута). 3) На дисплея се показва отново текущото време.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Ако вътрешната температура е повече от 60 °C, вентилаторът за охлаждане ще работи в продължение на 3 минути. Не можете да използвате бутона **Sensor (Сензор)** временно докато фурната се охлади до желаната температура за безопасна работа на режима готвене със сензор.

В следната таблица са дадени 8 програми за готвене със **сензор**.
Тя съдържа препоръчителното тегло на елемент, времена за престой след готвенето и съответните инструкции. В началото на програмата дисплеят показва периода на готвене със сензор. След този период времето на готвене и новото на мощност се изчисляват автоматично и ще се покаже оставащото време за готвене. Процесът на готвене се контролира от сензорната система за ваше улеснение.

Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1 Напитки	150-250 гр.	Излейте течността (на стайна температура) в голяма или малка чаша. Претопляйте непокрито. Поставете я в центъра на въртящата се поставка. Оставете ги да престоят във фурната фурна. Разбъркайте напитките преди и след времето за престой. Внимавайте при изваждането на чашата (вж. инструкциите за безопасност при течности). Оставете да престоят 1-2 минути.
2 Стръкчета броколи	200-500 гр.	Измийте и почистете пресните зеленчуци, като например броколи и подгответе стръкчета. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл. вода (2-3 супени лъжици). Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Програмата е подходяща както за броколи, така и за нарязани тиквички, патладжани, тиква или чушки. Оставете да престоят 1-2 минути.
3 Нарязани моркови	200-500 гр.	Измийте и почистете пресните зеленчуци, като например моркови и ги нарежете на равни резени. Поставете ги в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл. вода (2-3 супени лъжици). Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Тази програма е подходяща за нарязани моркови, както и за карфиол или ряпа. Оставете да престоят 1-2 минути.
4 Карфиол, стръкчета	200-500 гр.	Измийте и почистете пресните зеленчуци, като например стръкчета карфиол, и подгответе стръкчетата. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл. вода (2-3 супени лъжици). Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Програмата е подходяща както за броколи, така и за нарязани тиквички, патладжани, тиква или чушки. Оставете да престоят 1-2 минути.
5 Необелени картофи	200-800 гр.	Изплакнете и почистете картофите, всеки по 200 гр. Намажете със зехтин и набодете кората с нож. Наредете в кръг върху въртящата се поставка. Оставете да престоят 2-3 минути.

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
6 Варене на паста	100-300 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак Добавете вряла вода 4 пъти количеството на пастата, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте преди времето на престоя и изцедете внимателно след това. Оставете да престоят 1-3 минути.
7 Мини равиоли (охладени)	200-400 гр.	Поставете мини равиолите в дълбока керамична чиния. Поставете чинията в средата на въртящата се поставка. Покрийте с пластмасов капак. Оставете да престоят 2-3 минути.
8 Парчета пиле	200-500 гр.	Намажете парчетата пиле с олио и подправки. Поставете с кожата надолу върху ниската скара. Обърнете веднага щом фурната бипне. Натиснете бутона за старт, за да продължите процеса. Оставете да престоят 2-3 минути.

Инструкции за готвене с автоматичен сензор

Автоматичният сензор ви разрешава да готвите храната си автоматично посредством установяване на количеството газове, произведени от храната по време на готвене.

- Когато готвите храна се произвеждат много видове газове.
  Автоматичният сензор определя точното време и точното ниво чрез улавяне на тези газове, излизащи от храната, като така елиминира нуждата от задаване на времето за готвене и нивото на мощност.
- Когато покриете съд с неговия капак или с найлоново фолио по време на готвене със сензор, автоматичният сензор ще улови газовете, генерирани след като съдът се наситил с пара.
- Малко преди готвенето да завърши, оставащото време за готвене ще започне обратното си броене. Това ще е добър момент за вас да обърнете или разбъркате храната за равномерно сготвяне, ако е необходимо.
- Преди готвенето с автоматичен сензор, храната може да бъде подправена с билки, подправки или сосове за запичане. Като предпазна мярка, солта или захарта могат да доведат до петна от изгаряне върху храната, така че тези подправки трябва да се добавят след готвенето.

Прибори & Капак за готвене със сензор

- За получаване на добри резултати от готвенето при използване на тази функция, следвайте инструкциите за избор на подходящите съдове и капаци от таблиците в тази книга.
- Винаги използвайте съдовете, подходящи за микровълнова фурна и ги покривайте с техните капаци или с найлоново фолио. Когато използвате найлоново фолио, обръщайте единия ъгъл, за да позволите на парата да излиза с правилната скорост.
- Винаги покривайте с капака, предназначен за съда, който използвате. Ако съдът няма свой собствен капак, използвайте найлоново фолио.
- Напълнете съдовете най-малко на половина.
- Храни, които изискват разбъркване или въртене, трябва да бъдат разбърквани или обръщани към на края на цикъла на готвене със сензор, след като времето е започнало да отброява обратно на дисплея.

Важно

- След монтирането на фурната и включването й в електрическия контакт, не вадете захранващия кабел от контакта. Газовият сензор има нужда от време за стабилизиране, за да готви задоволително.
- Не е препоръчително да използвате функцията автоматичен сензор за готвене за продължително готвене, т.е. едно готвене веднага след друго.
- Монтирайте фурната на място с добра вентилация за правилно охлаждане и въздушен поток и за да сте уверени, че сензорът ще работи точно.
- За да избегнете лоши резултати, не използвайте автоматичния сензор, когато околната температура в стаята е твърде висока или твърде ниска.
- Не използвайте опасни препарати, за почистване на фурната ви. Газ, в резултат на такъв препарат за почистване може да увреди сензора.
- Избягвайте поставянето на фурната в близост до голяма влага или уреди, изпускащи газ, защото това може да попречи на правилната работа на автоматичния сензор.
- Винаги поддържайте вътрешността на фурната чиста. Избършете всички разливания с влажна кърпа. Тази съдомиялна машина е предназначена само за домашно използване.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЗДРАВОСЛОВНО ГОТВЕНЕ

Петнадесетте функции на **Здравословно готвене** предоставят предварително програмирани времена на готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност. Можете да настроите размера на порциите, като завъртите **многофункционалния селектор**.

☛ Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Отворете вратичката. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратичката.

Healthy Cooking	**1.** Натиснете бутона **Healthy Cooking (Здравословно готвене)**.
	2. Изберете категорията храна, като завъртите **многофункционалния селектор** и натиснете **многофункционалния селектор**. 1) Зърнени/паста 2) Зеленчуци 3) Птиче/риба
	3. Изберете типа храна, която готвите, чрез въртене на **многофункционалния селектор**. Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки. По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете типа храна.
	4. Задайте размера на порцията, като въртите **многофункционалния селектор**.
/+30s START	**5.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка. • Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

Следната таблица предоставя количествата и съответните инструкции за петнадесетте програми на **Здравословно готвене**. Това се отнася за Зърнени/паста (1), Зеленчуци (2) и Птиче/риба (3).

☛ Използвайте кухненски ръкавици когато изваждате храната.

1. Зърнени/паста

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1-1 **Кафяв ориз**	150-200 гр. 200-250 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак Добавете двойно количество студена вода. Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престоят 5-10 минути.
1-2 **Киноа**	150-200 гр. 200-250 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак Добавете двойно количество студена вода. Гответе с капак. Разбъркайте преди времето на престой и добавете сол и подправки. Оставете да престоят 1-3 минути.
1-3 **Макарони**	100-150 гр. 200-250 гр.	Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак Добавете вряла вода 4 пъти количеството на пастата, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак. Разбъркайте преди времето на престоя и изцедете внимателно след това. Оставете да престои 1-3 минути.

2. зеленчуци

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
2-1 Зелен боб	200-250 гр. 300-350 гр.	Измийте и почистете зелен боб. Поставете ги равномерно в стъклена купа с капак. Добавете 30 мл (2 супени лъжици) вода, когато готвите 200-250 гр., и добавете 45 мл (3 супени лъжици) за 300-450 гр. Поставете купата в центъра на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престоят 1-2 минути.
2-2 Спанак	100-150 гр. 200-250 гр.	Изплакнете и почистете спанака. Поставете го в стъклена купа с капак. Не добавяйте вода. Поставете купата в средата на въртящата се поставка. Гответе с капак. Разбъркайте след готвене. Оставете да престоят 1-2 минути.
2-3 Белени картофи	300-350 гр. 400-450 гр. 500-550 гр.	Измийте и обелете картофите, нарежете ги на половинки и ги поставете в стъклена купа с капак. Добавете 15-30 мл (1-2 супени лъжици) вода. Разбъркайте след готвене. Когато готвите по-големи количества, разбъркайте веднъж по време на готвенето. Оставете да престоят 3-5 минути.
2-4 Картофен огретен	400-450 гр. 800-850 гр.	Поставете пресните картофен огретен в чиния от огнеупорно стъкло. Поставете ястието върху ниската скара. Оставете да престоят 2-3 минути.
2-5 Патладжани на грил	100-150 гр. 200-250 гр.	Изплакнете и нарежете патладжаните. Намажете с олио и подправки. Поставете резените равномерно върху високата скара. Обърнете след звуковия сигнал. Натиснете бутона за старт, за да продължите. (Фурната продължава да работи, ако не я изключите). Оставете да престоят 1-2 минути.
2-6 Домати на грил	400-450 гр. 600-650 гр.	Изплакнете и почистете доматите. Нарежете ги на половинки и ги поставете в съд за микровълнова фурна. Добавете настъргано сирене отгоре. Поставете ястието върху високата скара. Оставете да престоят 1-2 минути.

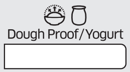
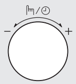
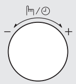
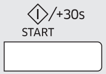
3. Птиче/риба

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
3-1 Пилешки гърди	300-350 гр. 400-450 гр.	Измийте пилешките гърди и ги поставете върху керамична чиния. Покрийте с прилепващо фолио за микровълнови фурни и го надупчете. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минути.
3-2 Пуешки гърди	300-350 гр. 400-450 гр.	Изплакнете пуешките гърди и ги поставете в дълбок съд стъклен съд за микровълнова фурна. Покрийте с прилепващо фолио за микровълнови фурни и го надупчете. Поставете съда върху въртящата се поставка. Оставете да престои 2 минути.
3-3 Пилешки гърди на грил	300-350 гр. 400-450 гр.	Изплакнете пилешките гърди, мариновайте ги и ги сложете върху високата скара. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престои 2 минути.
3-4 Рибни филета на скара	200-300 гр. 400-500 гр.	Поставете рибените филета симетрично върху високата скара. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престоят 1-2 минути.
3-5 Филета сьомга на скара	200-250 гр. 300-350 гр.	Поставете рибените стекове симетрично върху високата скара. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престои 2 минути.
3-6 Печена риба	200-300 гр. 400-500 гр.	Намажете кожата на цялата риба (пъстърва или ципура) с олио и добавете подправки. Наредете рибите една до друга (глава към опашка) върху високата скара. Обърнете веднага щом фурната бипне. Оставете да престои 3 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ВТАСВАНЕ/ЙОГУРТ

Петте функции на **Втасване/йогурт** включват/предлагат предварително програмирани времена за готвене. Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да регулирате категорията за втасване/йогурт, като въртите **многофункционалния селектор**, след като натиснете бутона **Dough Proof/ Yogurt (Втасване/йогурт)**.

Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

	**1.** Натиснете бутона **Dough Proof/Yogurt (Втасване/йогурт)**.
	**2.** Изберете Втасване или Йогурт и натиснете **многофункционалния селектор**. 1) Втасване 2) Йогурт
	**3.** Изберете типа храна, която готвите, чрез въртене на **многофункционалния селектор**. Трябва да изберете стойността, която искате да използвате за готвене, като въртите **многофункционалния селектор**. Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки. По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете типа храна.
	**4.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**.

Въртящата се поставка не работи при приготвяне на йогурт.

В следната таблица са показани автоматични програми за втасване на тесто или приготвяне на домашен йогурт.

1. Втасване на тестото

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1-1 **Тесто за пица**	300-500 гр.	Поставете тестото в подходяща по размер купа върху ниската скара. Покрийте с алуминиево фолио.
1-2 **Тесто за торта**	500-800 гр.	Поставете тестото в подходяща по размер купа върху ниската скара. Покрийте с алуминиево фолио.
1-3 **Тесто за хляб**	600-900 гр.	Поставете тестото в подходяща по размер купа върху ниската скара. Покрийте с алуминиево фолио.

2. Домашен йогурт

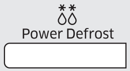
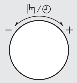
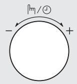
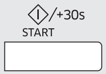
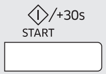
Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
2-1 **Малки чашки**	500 гр.	Разпределете 150 гр. натурален йогурт в 5 керамични чашки или малки стъклени буркани (всеки 30 гр.) Добавете 100 мл мляко във всяка купа. Използвайте дълготрайно мляко (стайна температура; 3,5 % мазнини). Покрийте всеки съд с прилепващо фолио и подредете в кръг върху въртящата се поставка. След приготвяне дръжте 6 часа в хладилник. За първия път препоръчваме да използвате сух ферment на бактерии за йогурт.
2-2 **Голяма купа**	500 гр.	Смесете 150 гр. натурален йогурт с 500 мл дълготрайно мляко (стайна температура; 3,5% мазнини). Излейте равномерно в голяма стъклена купа. Покрийте с прилепващо фолио и поставете върху въртящата се поставка. След приготвяне дръжте 6 часа в хладилник. За първия път препоръчваме да използвате сух фермент на бактерии за йогурт.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Функцията за **ускорено размразяване** ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба, хляб, кейк и плодове. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

Използвайте само контейнери които са подходящи за микровълнова фурна.

Отворете вратичката. Поставете замразената храна в керамичен съд в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратичката.

	**1.** Натиснете бутона **Power Defrost (Ускорено замразяване)**.
	**2.** Изберете типа храна, която готвите, чрез въртене на **многофункционалния селектор**. Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки. По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете типа храна.
	**3.** Задайте размера на порцията, като въртите **многофункционалния селектор**.
	**4.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** • Размразяването започва. • Фурната издава сигнал по време на размразяването, за да ви напомни да обърнете храната.
	**5.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** отново, за да завършите размразяването. **Резултат:** Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

В следващата таблица са дадени различните програми за **ускорено размразяване**, количества, времена за престой и съответни препоръки. Преди размразяване свалете всички видове опаковки.

Поставяйте месо, птици, риба върху плоска стъклена чиния или керамична чиния, а хляб и кейк нареждайте върху кухненска хартия.

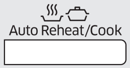
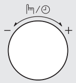
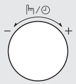
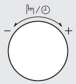
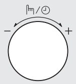
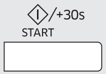
Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1 Месо	200-1500 гр.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо. Оставете да престоят 20-90 минути.
2 Птици	200-1500 гр.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле. Оставете да престоят 20-90 минути.
3 Риба	200-1500 гр.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета. Оставете да престоят 20-80 минути.
4 Хляб / кейк	125-1000 гр.	Поставете хляба хоризонтално върху кухненска хартия и го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. Поставете кейка върху керамична чиния и ако е възможно, го обърнете, когато фурната издаде звуков сигнал. (Фурната продължава да работи и спира, когато отворите вратата.) Тази програма е подходяща за всички видове хляб - нарязан или цял, а също и за хлебчета и багети. Подредете хлебчетата в кръг. Тази програма е подходяща за всички видове кекс с мая, бисквити, чийзкейк и многолистно тесто. Тя не е подходяща за тестени кори, плодови и крем пити, а също и за кейк с шоколадов пълнеж. Оставете да престои 10-60 минути.
5 Плодове	100-600 гр.	Подредете равномерно плодовете на плоска стъклена чиния. Тази програма е подходяща за всички видове плодове. Оставете да престоят 5-20 минути.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО ПРЕТОПЛЯНЕ/ГОТВЕНЕ

Петте функции на **Автоматично претопляне/готвене** включват/предоставят предварително програмирани времена за готвене.
Не е необходимо да задавате нито времената за готвене, нито нивото на мощност.
Можете да настроите размера на порциите, като завъртите **многофункционалния селектор**.

☛ Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Отворете вратичката. Поставете храната в центъра на въртящата се поставка. Затворете вратичката.

	**1.** Натиснете бутона **Auto Reheat/Cook (Автоматично претопляне/готвене)**.
	**2.** Завъртете **многофункционалния селектор**, за да зададете категорията на готвене. (автоматично претопляне или автоматично готвене)
	**3.** Изберете Автоматично претопляне, като въртите **многофункционалния селектор**.
	**4.** Изберете типа храна, която готвите, чрез въртене на **многофункционалния селектор**. Вижте в таблицата на следващата страница описание на различните предварително програмирани настройки. По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете типа храна.
	**5.** Задайте размера на порцията, като въртите **многофункционалния селектор**.
	**6.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** Храната се готви в съответствие с избраната предварително програмирана настройка. • Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично претопляне и готвене, количества и съответни препоръки.

☛ Използвайте кухненски ръкавици когато изваждате храната.

1. Автоматично претопляне

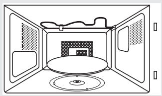
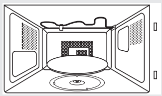
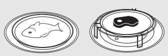
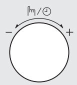
Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
1-1 **Готови ястия (охладени)**	300-350 гр. 400-450 гр.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони). Оставете да престоят 2-3 минути.
1-2 **Замразена пица**	300-350 гр. 400-450 гр.	Поставете замразената пица върху ниската скара.
1-3 **Замразена лазаня**	400-450 гр. 600-650 гр.	Поставете замразената лазаня в подходящ като размер съд за фурна. Поставете съда върху ниската скара. Оставете да престоят 3-4 минути.

2. Автоматично готвене

Код/храна	Размер на порцията	Инструкции
2-1 **Печено пиле**	1100-1150 гр. 1200-1250 гр.	Намажете замразените пилета с олио и подправки. Поставете с гърдите надолу по средата на ниската скара на фурната. Обърнете веднага щом фурната бипне. Натиснете бутона за старт, за да продължите процеса. Оставете да престои 5 минути.
2-2 **Кифли**	250-300 гр.	Изсипете тестото в 6-8 хартиени или силиконови чашки за мъфини (всяка 45 гр.) и поставете върху ниската скара. Стартирайте програмата (фурната се подгрява). След бипването поставете скарата с храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПОДЛОЖНАТА ЧИНИЯ

Тази подложна чиния ви дава възможност да печете храната не само отгоре с грила, но и да печете основата на храната, която става хрупкава благодарение на високата температура на подложната чиния. В таблицата (вж. следващата страница) могат да се видят няколко позиции, които можете да приготвяте върху подложната чиния. Подложната чиния може да се използва също така и за бекон, яйца, наденици и т. н.

	**1.** Поставете подложната чиния направо върху въртящата се поставка и я подгрейте с най-високата комбинация микровълни-грил [600 W + грил], като спазвате времената и инструкциите в таблицата.
	**2.** Намажете чинията с олио, ако готвите храна като бекон и яйца, за да се запече храната приятно.
	**3.** Поставете храната върху подложната чиния.
	**4.** Поставете подложната чиния върху металната скара (или въртящата се поставка) в микровълновата фурна.
	**5.** Изберете подходящите време и мощност за готвене. (Вж. за справка таблицата отстрани.)

Винаги използвайте кухненски ръкавици за изваждане на подложната чиния, тъй като тя става много гореща.

Забележете, че подложната чиния е с тефлонов слой, който не е устойчив на надраскване. Не използвайте остри предмети, като нож например, за рязане върху подложната чиния.

Не поставяйте каквито и да било предмети върху подложната чиния, които не са топлоустойчиви.

Никога не поставяйте подложната чиния във фурната без въртящата се поставка.

Почиствайте подложната чиния с топла вода и перилен препарат и изплаквайте с чиста вода.

Не използвайте телена четка или твърда гъба. Иначе ще се повреди горният слой.

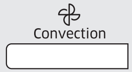
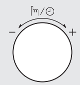
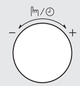
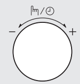
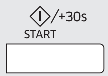
Обърнете внимание, че подложната чиния не може да се мие в съдомиялни машини.

КОНВЕКЦИЯ

Режимът конвекция ви позволява да готвите храна по същия начин, както с традиционна фурна. Режимът микровълни не се използва. Можете да зададете температура, според необходимото, в диапазон от 40 °C до 200 °C, на осем зададени нива.Максималното време за готвене е 60 минути.

- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете във фурната, тъй като те ще са много горещи.
- Можете да постигнете по-добро сготвяне и запичане, ако използвате ниската скара.

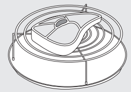
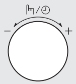
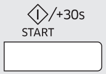
Проверете дали нагревателният елемент е в хоризонтално положение. Отворете вратата и поставете съда върху ниската скара и поставен върху въртящата се поставка.

	**1.** Натиснете бутона **Convection (Конвекция)**. **Резултат:** Показват се следните индикатори: (режим конвекция) 180 °C (температура)
	**2.** Изберете температурата, като въртите **многофункционалния селектор**. (Температура: 40-200 °C, 10 °C интервал) • Ако не зададете температурата до 5 секунди, дисплеят автоматично се връща на етапа на настройка на времето за готвене.
	**3.** Натиснете **многофункционалния селектор**.
	**4.** Задайте времето за готвене чрез въртене на **многофункционалния селектор**. (Ако искате да подгреете фурната, изберете ": 0")
	**5.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** Готвенето започва: • Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

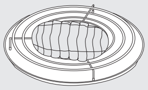
ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни.

- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате съдовете във фурната, тъй като те ще са много горещи.
- Можете да постигнете по-добро сготвяне и опичане, ако използвате високата скара.

	**1.** Отворете вратичката и поставете храната на скарата.
	**2.** Натиснете бутона **Grill (Грил)**. **Резултат:** Показват се следните индикатори: (режим грил) • Не може да се задава температурата на грила.
	**3.** Задайте времето за грил, като въртите **многофункционалния селектор**. • Максималното време за грил е 60 минути.
	**4.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** Печенето на грил започва. • Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

ИЗБОР НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

	Традиционното готвене на конвекция изисква готварски съдове. Трябва обаче да използвате само готварски съдове, които бихте използвали в нормалната си фурна. Съдовете, подходящи за микровълнова фурна, не са подходящи за готвене на конвекция; не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.

Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (микровълни и грил или конвекция), използвайте само безопасни и за микровълнова, и за обикновена фурна съдове.

☛ За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр. 28-29.

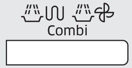
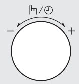
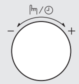
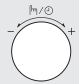
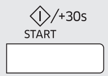
КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И ГРИЛ

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

☛ ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

☛ ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи. Можете да подобрите сготвянето и опичането, ако използвате високата скара.

Отворете вратичката. Поставете храната на скарата, която най-добре подхожда на типа храна, която ще се готви. Поставете чинията върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.

	**1.** Натиснете бутона **Combi (Комби)**. **Резултат:** Показват се следните индикатори: Cb-1 (Микровълни + грил)
	**2.** Накарайте дисплеят да покаже Cb-1 и после натиснете **многофункционалния селектор**. **Резултат:** Показват се следните индикатори: (комбиниран режим микровълни и грил) 600 W (изходна мощност)
	**3.** Изберете подходящото ниво на мощност, като въртите **многофункционалния селектор**, докато не се покаже съответното ниво на мощността (600, 450, 300 W). По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете нивото на мощност. • Не може да се задава температурата на грила. • Ако не зададете температурата до 5 секунди, дисплеят автоматично се връща на етапа на настройка на времето за готвене.
	**4.** Задайте времето за готвене, като въртите **многофункционалния селектор**. • Максималното време за готвене е 60 минути.
	**5.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** • Започва комбинираното готвене. • Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И КОНВЕКЦИЯ

Комбинираното готвене използва нагряване едновременно с микровълнова енергия и конвекция. Не е необходимо предварително загряване, тъй като микровълновата енергия се отделя незабавно. Много храни могат да бъдат готвени на комбиниран режим, и по-специално:

- Печено месо и птици
- Пай и кейк
- Ястия с яйца и сирене

☛ ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

☛ ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи. Можете да подобрите запичането, ако използвате ниската скара.

Отворете вратичката. Поставете храната на въртящата се поставка или на ниската скара, който в такъв случай трябва да се постави на въртящата се поставка. Затворете вратичката. Нагревателният елемент трябва да е в хоризонтално положение.

Combi	**1.** Натиснете бутона **Combi (Комби)**. **Резултат:** Показват се следните индикатори: Cb-1 (Микровълни + грил)
	2. Накарайте дисплеят да покаже Cb-2 (микровълни + конвекция), като въртите **многофункционалния селектор** и натиснете **многофункционалния селектор**.
	3. Задайте подходящото ниво на мощност, като въртите **многофункционалния селектор**, докато не се покаже съответното ниво на мощността (600, 450, 300, 180, 100 W). По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете нивото на мощност. • Ако не зададете нивото на мощност до 5 секунди, дисплеят автоматично се връща на етапа на настройка на времето за готвене. (По подразбиране: 180 °C)
	4. Изберете температурата, като въртите **многофункционалния селектор** (Температура : 200-40 °C). По това време, натиснете **многофункционалния селектор**, за да изберете нивото на мощност. • Ако не зададете температурата до 5 секунди, дисплеят автоматично се връща на етапа на настройка на времето за готвене. **Резултат:** Показват се следните индикатори: (комбиниран режим микровълни и конвекция) 600 W (изходна мощност) 180 °C (температура)
	5. Задайте времето за готвене, като въртите **многофункционалния селектор**. • Максималното време за готвене е 60 минути.
+30s START	**6.** Натиснете бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**. **Резултат:** • Започва комбинираното готвене. • Фурната се нагрява до необходимата температура и след това продължава микровълновото готвене, докато завърши времето за готвене. • Когато готвенето завърши, фурната издава звуков сигнал и "End (Край)" мига 4 пъти. Фурната след това издава звук по веднъж на всяка минута.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.

STOP ECO / +30s START	**1.** Натиснете бутоните **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**и **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)** едновременно. **Резултат:** Фурната не издава звуков сигнал при края на функция.
STOP ECO / +30s START	**2.** За да включите обратно звъненето, натиснете отново бутоните **START/+30s (СТАРТ/+30 с)** и **STOP/ECO (СТОП/ИКОНОМИЧНО)** едновременно. **Резултат:** Фурната работи нормално.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "заключване за децата", която позволява фурната да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не може да я включват случайно.

	1. Натиснете бутона **Заключване за деца** за 3 секунди. **Резултат:** • Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции). • На дисплея се показва "L". L
	2. За да отключите фурната, натиснете бутона **Заключване за деца** за 3 секунди. **Резултат:** Фурната може да бъде използвана нормално.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ВКЛЮЧВАНЕ/ ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА

Бутонът **Вкл./изкл. на въртящата се поставка** ви дава възможност да използвате големи чинии, които да запълнят цялата фурна, като спира въртенето на въртящата се поставка (само режим на ръчно готвене).

В този случай резултатите може да са по-малко задоволителни, тъй като готвенето е по-малко равномерно. Препоръчваме ви да завъртате на ръка чинията на половин оборот по време на процеса на готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Никога не поставяйте въртящата се поставка без храна във фурната.
Причина: Това може да предизвика пожар или повреда на уреда.

	1. Натиснете бутона **Вкл./изкл. на въртящата се поставка**. **Резултат:** Въртящата се поставка няма да се върти.
	2. За да включите отново въртенето на въртящата се поставка, натиснете бутона **Вкл./изкл. на въртящата се поставка** отново. **Резултат:** Въртящата се поставка ще се върти.

Бутонът **Вкл./изкл. на въртящата се поставка** е наличен само по време на процеса на готвене.

указател за готварски съдове

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията. Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите. Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓ ✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Подложна чиния	✓	Не претопляйте повече от 8 минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Фурна-към-посуда	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ : Препоръчва се   ✓✗ : Използвайте внимателно   ✗ : Не е подходящо

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар.
Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:

Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:

Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене

Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

Времена за престой

След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак.
Гответе при затворен капак в продължение на минималното време - вж. таблицата.
Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.
Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето.
Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Спанак	150 гр.	600 W	5-6
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Броколи	300 гр.	600 W	8-9
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Грах	300 гр.	600 W	7-8
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Зелен боб	300 гр.	600 W	7½-8½
	Инструкции Добавете 30 мл (2 супена лъжица) студена вода. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (моркови/грах/ царевица)	300 гр.	600 W	7-8
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	7½-8½
	Инструкции Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода - вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време - вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Броколи	250 гр. 500 гр.	900 W	4½-5 7-8
	Инструкции Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Брюкселско зеле	250 гр.	900 W	6-6½
	Инструкции Добавете 60-75 мл. (5-6 супени лъжици) вода. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Моркови	250 гр.	900 W	4½-5
	Инструкции Нарежете морковите на парчета с равномерна големина. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Карфиол	250 гр. 500 гр.	900 W	5-5½ 7½-8½
	Инструкции Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Тиквички	250 гр.	900 W	4-4½
	Инструкции Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Патладжани	250 гр.	900 W	3½-4
	Инструкции Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок. Сервирайте след престояване от 3 минути.		

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Праз лук	250 гр.	900 W	4-4½
	Инструкции Нарежете праз лука на дебели резени. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Гъби	125 гр. 250 гр.	900 W	1½-2 2½-3
	Инструкции Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Лук	250 гр.	900 W	5-5½
	Инструкции Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Чушки	250 гр.	900 W	4½-5
	Инструкции Нарежете чушките на малки резени.		
Картофи	250 гр. 500 гр.	900 W	4-5 7-8
	Инструкции Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Ряпа	250 гр.	900 W	5½-6
	Инструкции Нарежете ряпата на малки кубчета. Сервирайте след престояване от 3 минути.		

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак - по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак.
След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Тестени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.
Разбърквайте от време на време по време на и след готвене.
Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Бял ориз (леко сварен)	250 гр. 375 гр.	900 W	15-16 17½-18½
	Инструкции Добавете двойно количество студена вода. Сервирайте след престояване от 5 минути.		
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр. 375 гр.	900 W	20-21 22-23
	Инструкции Добавете двойно количество студена вода. Сервирайте след престояване от 5 минути.		
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 гр.	900 W	16-17
	Инструкции Добавете 500 мл студена вода. Сервирайте след престояване от 5 минути.		
Смесени зърнени храни (ориз + жито)	250 гр.	900 W	17-18
	Инструкции Добавете 400 мл студена вода. Сервирайте след престояване от 5 минути.		
Макаронени изделия	250 гр.	900 W	10-11
	Инструкции Добавете 1000 мл гореща вода. Сервирайте след престояване от 5 минути.		

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо - те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 900 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W. Вижте таблиците за упътване.
Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).
Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати.
При възможност разбърквайте отново преди сервиране.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната. За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време за бъдеща справка. Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.
Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно. Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата. Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешка храна. Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ:

Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне! Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 °C.

БЕБЕШКО МЛЯКО:

Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Напитки (кафе, чай и вода)	150 мл (1 чаша) 300 мл (2 чаши) 450 мл (3 чаши) 600 мл (4 чаши)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Инструкции Налейте в чашите и претопляйте непокрити: 1 чаша в центъра, 2 чаши противоположно една на друга, 3 чаши в кръг. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя и разбъркайте добре. Сервирайте след престояване от 1-2 минути.		
Супа (охладена)	250 гр. 350 гр. 450 гр. 550 гр.	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Инструкции Налейте в дълбока керамична чиния или дълбока керамична купа. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	4½-5½
	Инструкции Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте от време на време при претопляне и отново преди сервиране. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	3½-4½
	Инструкции Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Пълнени макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	4-5
	Инструкции Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Готови ястия (охладени)	350 гр. 450 гр.	600 W	4½-5 5½-6½
	Инструкции Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Сервирайте след престояване от 3 минути.		
Сирене фондьо готово за сервиране (изстудено)	400 гр.	600 W	6-7
	Инструкции Поставете готовото за сервиране сирене фондю в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Разбърквайте от време на време по време на и след претопляне. Разбъркайте добре преди сервиране. Сервирайте след престояване от 1-2 минути.		

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Час
Бебешки храни (зеленчуци с месо)	190 гр.	600 W	30 сек.
	Инструкции Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.
	Инструкции Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300 W	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.
	Инструкции Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата. Сервирайте след престояване от 2-3 минути.		

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо. Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не е топла.
Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)
Месо			
Мляно месо	250 гр. 500 гр.	180 W	6-7 8-13
Свински пържоли	250 гр.	180 W	7-8
	Инструкции Поставете месото върху въртящата се поставка. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Сервирайте след престояване от 15-30 минути.		
Птици			
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	180 W	14-15
Цяло пиле	1200 гр.	180 W	32-34
	Инструкции Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Сервирайте след престояване от 15-60 минути.		
Риба			
Рибно филе	200 гр.	180 W	6-7
Цели риби	400 гр.	180 W	11-13
	Инструкции Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища на филетата и опашката на цялата риба в алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване! Сервирайте след престояване от 10-25 минути.		
Плодове			
Безкостилкови плодове	300 гр.	180 W	6-7
	Инструкции Разпрострете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър). Сервирайте след престояване от 5-10 минути.		
Хляб			
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	180 W	1-1½ 2½-3
Тостове / сандвичи	250 гр.	180 W	4-4½
	Инструкции Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване! Сервирайте след престояване от 5-20 минути.		

ГРИЛ

Нагревателният елемент на грила се намира под тавана на фурната. Той работи, докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 3-5 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:
Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:
Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:
Винаги, когато се използва режим само с грил, помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно. При този модел са на разположение три комбинирани режима:
600 W + грил, 450 W + грил и 300 W + грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил
Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:
Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:
Винаги, когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил), храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.
Вж. за справка инструкциите в следващата таблица.
Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

Указател за печене на грил за пресни храни

Подгрейте грила с функцията за грил в продължение на 2-3 минути.
Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.
Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате.

Прясна храна	Порция	Мощност	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
Препечени филийки	4 бр. (25 гр. всяка)	Само грил	3-4	2-3
	Инструкции Поставете филийките една до друга върху високата скара.			
Домати на грил	400 гр. (2 бр.)	300 W + грил	5-6	-
	Инструкции Нарежете доматите на половинки. Сложете малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете я върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути.			
Препечени филийки с домати и сирене	4 бр. (300 гр.)	300 W + грил	4-5	-
	Инструкции Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути.			
Хавайски препечени филийки(шунка, ананас, резени сирене)	4 бр. (500 гр.)	300 W + грил	5-6	-
	Инструкции Препечете най-напред филийките хляб. Поставете препечените филийки върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути.			
Печени картофи	500 гр.	600 W + грил	7-8	-
	Инструкции Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху високата скара с отрязаната страна нагоре към грила.			
Картофи / зеленчуци на фурна (охладени)	450 гр.	450 W + грил	9-11	-
	Инструкции Поставете пресните резени в малка чиния от огнеупорно стъкло. Поставете съда върху високата скара. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.			

(продължение)

Прясна храна	Порция	Мощност	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
Печени ябълки	2 ябълки (около 400 гр.)	300 W + грил	7-8	-
	Инструкции Изчистете вътрешността на ябълките и ги напълнете със стафиди и конфитюр. Сложете малко бадемови резени отгоре. Поставете ябълките върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията направо върху ниската скара.			
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	300 W + грил	8-10	6-8
	Инструкции Намажете парчетата пилешко месо с олио и подправки. Поставете ги в кръг върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.			
Печено пиле	1200 гр.	450 W + грил	18-19	17
	Инструкции Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето върху ниската скара. Оставете да престои 5 минути след печенето на грил.			
Печена риба	400-500 гр.	300 W + грил	5-7	5½-6½
	Инструкции Намажете кожата на цялата риба с олио и добавете подправки. Наредете две риби една до друга (глава към опашка) върху високата скара. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.			

КОНВЕКЦИЯ

Готвенето с конвекция е традиционният и добре познат начин на готвене на храна в традиционна фурна с горещ въздух.
Положението на нагревателния елемент и вентилатора е до задната стена, така че горещият въздух да може да циркулира. Този режим се поддържа от горния нагревател.

Готварски съдове за готвене с конвекция:
Всички конвенционални съдове, подходящи за фурна, форми и листове за печене - всичко, което обикновено бихте използвали в традиционна фурна с конвекция - може да се използва.

Подходящи за готвене с конвекция храни:
Всички бисквити, отделни, курабийки, кифлички и кейкове трябва да се приготвят с този режим, а също и плодови торти, кремки и суфле.

МИКРОВЪЛНИ + КОНВЕКЦИЯ

Този режим съчетава микровълновата енергия с горещия въздух и затова намалява времето за готвене, като придава на храната кафява и хрупкава повърхност.
Готвенето с конвекция е традиционният и добре познат начин на готвене на храна във фурна с горещ въздух, който циркулира с помощта на вентилатор на задната стена.

Готварски съдове за готвене с микровълни + конвекция.
Трябва да са в състояние да пропускат микровълните. Трябва да са подходящи за фурна (например стъкло, керамика и порцелан без метални кантове); подобни на съдовете за готвене, описани при микровълни + грил.

Подходящи за готвене с микровълни + конвекция храни:
Всички видове месо и птици, а също и задушени ястия, пандишпанови и леки плодови торти, пай и пясъчни сладкиши, печени зеленчуци, курабийки и хляб.

Указател за печене на конвекция за пресни и замразени храни

Загрейте конвекционната фурна с функцията автоматично загряване до желаната температура. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене с конвекция. Използвайте кухненски ръкавици когато ги изваждате.

Прясна храна	Порция	Мощност	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
ПИЦА Замразена пица (готова)	300 гр.	1 стъпка 300 W + 200 °C 2 стъпка грил	11-12	2-3
	Инструкции Поставете пицата върху ниската скара. Оставете да престои 2-3 минути след печенето.			
МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ Замразена лазаня	400 гр.	1 стъпка 450 W + 200 °C 2 стъпка конвекция 200 °C	15-16	5-6
	Инструкции Поставете в чиния от огнеупорно стъкло с подходящ размер или оставете в оригиналната опаковка (погрижете се да е подходяща за загряване в микровълнова фурна и фурна). Поставете замразени макарони в съд върху ниската скара. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.			
МЕСО Говеждо печено/ агнешко печено (средно)	1200-1300 гр.	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Инструкции Намажете говеждото/агнешкото с олио и го овкусете с черен пипер, сол и червен пипер. Поставете на ниската скара с тлъстата страна надолу. След готвене увийте в алуминиево фолио и оставете да престои 10-15 минути.			
Печено пиле	1000-1100 гр.	450 W + 200 °C	20-22	20
	Инструкции Намажете пилето с олио и подправки. Поставете пилето най-напред с гърдите надолу, а втория път с гърдите нагоре върху ниската скара. Оставете да престои 5 минути.			

Прясна храна	Порция	Мощност	1 стъпка (мин.)	2 стъпка (мин.)
ХЛЯБ Пресни хлебчета	6 бр. (350 гр.)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Инструкции Положете хлебчетата в кръг върху ниската скара. Оставете да престоят 2-3 минути.			
Чеснов хляб (охладен, предварително изпечен)	200 гр. (1 бр.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Инструкции Поставете охладените багети върху хартия за печена на долната скара. Оставете да престои 2-3 минути след печенето.			
КЕЙК Мраморен кекс (прясно тесто)	500 гр.	Само 180 °C	38-43	-
	Инструкции Поставете прясното тесто върху черна правоъгълна тавичка за печене от черен метал (дължина 25 см). Поставете кейка върху ниската скара. Оставете да престои 5-10 минути след печенето.			
Малки кексчета (прясно тесто)	10 x 28 гр.	Само 160 °C	26-28	-
	Инструкции Разпределете прясното тесто равномерно в хартиени чашки и поставете върху тавата за печене на ниската скара. Оставете да престои 5 минути след печенето.			
Курабийки (прясно тесто)	200-250 гр.	Само 200 °C	15-20	-
	Инструкции Поставете охладените кроасани върху хартия за печена на долната скара.			
Замразена торта	1000 гр.	180 W + 180 °C	18-20	-
	Инструкции Поставете замразената торта върху ниската скара. След размразяване и затопляне оставете да престои 15-20 минути.			

СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО
Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак. Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 900 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД
Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи. Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД
Поставете 20 гр. кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН
Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода.
Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло.
Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W. Разбъркайте след стопяването.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)
Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода. Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3,5 до 4,5 минути при 900 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР
Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре.
Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 900 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ
Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6,5 до 7,5 минути при 900 W.
Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ
Разпрострете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния.
Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3,5 до 4,5 минути, като използвате 600 W.
Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

отстраняване на неизправности и кодове за грешки

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Това е нормално.

- Конденз във вътрешността на фурната.
- Въздушен поток около вратата и външния корпус.
- Отражение на светлината около вратата и външния корпус.
- Излизаща пара от около вратата или вентилационните отвори.

Фурната не се пуска когато натиснете бутона START/+30s (СТАРТ/+30 с).

- Напълно ли е затворена вратичката?

Храната изобщо не е сготвена.

- Правилно ли сте настроили таймера и/или натиснали бутона **START/+30s (СТАРТ/+30 с)**?
- Затворена ли е вратата?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

Храната е или препечена, или недопечена.

- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

Осветлението на фурната не работи.

- Не трябва да сменяте сами крушката на фурната от съображения за безопасност. Свържете се с най-близкия център за обслужване на клиенти на Samsung, за да планирате смяната от квалифициран техник.

Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.

- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открият смущения от микропроцесора на фурната, може да се нулира дисплеят.
  За да решите този проблем извадете щепсела на захранването от контакта и го вкарайте повторно. Настройте часовника.

Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга).

- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близо ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

При първоначална работа може да има пушек и лоша миризма.

- Това е временно състояние, причинено от загряването на новите компоненти. Пушекът и миризмата ще изчезнат напълно след 10 минути работа. За да отстраните миризмата по-бързо, пуснете микровълновата фурна с поставен лимонов сок.

Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.
Посочете следната информация:

- Номер на модел и сериен номер, обикновено означени на гърба на фурната
- Данни за гаранцията
- Ясно описание на проблема

След това се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

КОД ЗА ГРЕШКА

Показва се съобщение "SE"

- Почистете клавишите и проверете дали няма вода по повърхността им. Изключете фурната и се опитайте да настройте отново. Ако проблемът възникне отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

Показва се съобщение "E-12"

- Съобщението "E-12" е грешка в газовия сензор. Тази грешка може да се появи поради висока влажност във вътрешността на фурната, когато готвите скоро след предишно готвене. В този случай понеже има вероятност газовият сензор да не е в неизправност, изключете фурната и опитайте отново да настроите. Ако проблемът възникне отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

Показва се съобщение "E-24"

- Преди фурната да може да прегрее, на дисплея се показва съобщението "E-24". Ако се появи съобщението "E-24", натиснете бутона Stop/Eco (Спиране/икономично), за да използвате режима на инициализация. След охлаждане на фурната се опитайте да работите с нея. Ако отново се появи съобщението "E-24", обадете се на местния център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

За кодове, които не са описани по-горе, или ако предложеното решение не коригира проблема, свържете местния център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	MC28H5135**
Захранващо напрежение	230 V - 50 Hz променлив ток
Консумация на ел. енергия Максимална мощност Микровълни Грил (нагревателен елемент) Конвекция (нагревателен елемент)	 2900 W 1400 W 1500 W Макс. 2100 W
Изходна мощност	100 W / 900 W - 6 нива (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Размери (Ш x Д x В) Габаритни Кухина на фурната	 517 x 475,6 x 310 мм 358 x 327 x 235,5 мм
Обем	1,0 кубически фута
Тегло Нетно	 Прибл. 17,8 кг

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Mikrovalna pećnica

Upute za korištenje i vodič za kuhanje

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ove su upute tiskane na 100 % recikliranom papiru.

zamislite mogućnosti

Zahvaljujemo na kupnji ovog proizvoda tvrtke Samsung. Kako bi vam bila dostupna potpunija usluga, registrirajte svoj proizvod na adresi

www.samsung.com/register

SAMSUNG

sadržaj

Sigurnosne informacije 2
Brzi vodič..11
Značajke pećnice 12
Pećnica...12
Upravljačka ploča 12
Pribor..13
Korištenje pećnice...13
Način rada mikrovalne pećnice 13
Provjera ispravnosti rada pećnice..14
Postavljanje vremena 14
Kuhanje/podgrijavanje...14
Razine snage i variranje vremena 15
Prilagodba vremena kuhanja..15
Zaustavljanje kuhanja..15
Postavke načina rada za štednju energije...............................16
Korištenje značajke za prženje s manje ulja 16
Korištenje značajke za kuhanje sa senzorom..........................18
Korištenje značajki za zdravo kuhanje 20
Korištenje značajki za dizanje tijesta/izradu jogurta.................22
Korištenje značajke za odmrzavanje......................................23
Korištenje značajke za automatsko podgrijavanje/kuhanje.......24
Korištenje tanjura za hrskavu koricu 25
Vrući zrak..25
Prženje 26
Odabir pribora 26
Kombiniranje mikrovalova i prženja.......................................26
Kombiniranje mikrovalova i vrućeg zraka 27
Isključivanje zvučnog signala..27
Korištenje značajke zaštite za djecu 28
Pokretanje/zaustavljanje okretnog tanjura...............................28
Upute za posuđe...28
Upute za kuhanje..29
Rješavanje problema i šifre pogrešaka..................................38
Rješavanje problema...38
Šifra pogreške..39
Tehničke specifikacije..39

sigurnosne informacije

UPOTREBA OVE KNJIŽICE S UPUTAMA

Upravo ste kupili mikrovalnu pećnicu tvrtke SAMSUNG. Upute za korištenje sadrže korisne informacije o kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećnici:

- Mjere opreza
- Prikladni pribor i posuđe za kuhanje
- Korisni savjeti za kuhanje
- Savjeti za kuhanje

OBJAŠNJENJA SIMBOLA I IKONA

UPOZORENJE	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.
OPREZ	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

Upozorenje; opasnost od požara	Upozorenje; vruća površina
Upozorenje, električna struja	Upozorenje; eksplozivan materijal
NE pokušavajte.	NE dirajte.
NE rastavljajte.	Izričito slijedite upute.
Izvadite utikač iz utičnice u zidu.	Provjerite je li uređaj uzemljen kako biste spriječili strujni udar.
Pozovite servisni centar za pomoć.	Napomena
Važno	

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Uvijek se morate pridržavati sljedećih mjera opreza.

Prije korištenja pećnice osigurajte pridržavanje uputa u nastavku.

⚠ UPOZORENJE (samo funkcija mikrovalova)	
⃠	**UPOZORENJE:** Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.
⃠	**UPOZORENJE:** Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
☛	Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu.
★	**UPOZORENJE:** Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.
★	**UPOZORENJE:** Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i nadziru ih odrasle osobe.
★	Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.
★	Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
★	Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar.
🔌	Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

★	**UPOZORENJE:** Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.
★	**UPOZORENJE:** Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.
⃠	Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.
★	Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.
☛	Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.
⃠	Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.

★	Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti niti osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
★	Djecu valja nadgledati kako se ne bi igrala uređajem.
✆	Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
⃠	**UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati;
⃠	Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.
★	Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.
★	Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.

★	Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.
★	Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.
⃠	Mikrovalna pećnica namijenjena je korištenju na pultu ili polici, ne postavljajte je u ormarić.

⚠ UPOZORENJE (Samo funkcija mikrovalova)-dodatno

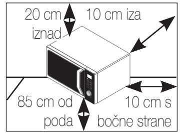
☛	**UPOZORENJE:** Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.
★	Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.
⃠	**UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Pećnica treba biti izvan dosega male djece.
⃠	Ne smije se čistiti parom.
⃠	**UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
★	**UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.
✋	Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.
✋	Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.
☛	Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
★	Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeci se ne smije povjeravati čišćenje ili održavanje uređaja bez nadzora.

⃠	Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.
⃠	Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje. Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

POSTAVLJANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Pećnicu postavite na ravnu površinu 85 cm iznad poda. Površina mora biti dovoljno čvrsta kako bi podnijela težinu pećnice.



1. Prilikom postavljanja pećnici osigurajte primjerenu ventilaciju tako da ostavite barem 10 cm prostora iza nje i sa strana te 20 cm prostora iznad nje.
2. Izvadite svu ambalažu iz pećnice.
3. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno.
   (Samo model s tanjurom)
4. Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

☛ Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
Zbog osobne sigurnosti kabel uključite u uzemljenu utičnicu s izmjeničnom strujom.

☛ Ne postavljajte mikrovalnu pećnicu na topla i vlažna mjesta kao što je klasična pećnica ili radijator. Specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice moraju se poštovati, a produžni kabeli moraju zadovoljavati iste standarde kao kabel za napajanje koji se isporučuje s pećnicom. Prije prvog korištenja mikrovalne pećnice obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

ČIŠĆENJE MIKROVALNE PEĆNICE

Navedeni dijelovi mikrovalne pećnice trebaju se redovito čistiti kako bi se spriječilo nakupljanje masnoća i ostataka hrane:

- unutarnje i vanjske površine
- vrata i brtve na vratima
- Tanjur i obruči okretnog mehanizma (Samo model s tanjurom)

☛ **UVIJEK** provjerite jesu li brtve na vratima čiste i zatvaraju li se vrata pravilno.

☛ Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine, što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.

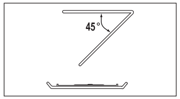
1. Vanjske površine čistite mekanom krpicom i toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.
2. Uklonite sve mrlje i prolivene tekućine na unutrašnjim površinama krpicom i sapunom. Isperite i osušite.
3. Kako biste otpustili stvrdnute ostatke hrane i uklonili mirise, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka u pećnicu i zagrijte deset minuta na maksimalnoj snazi.
4. Tanjur koji se može prati u perilici posuđa perite kad god je to potrebno.

NE prolijevajte vodu na otvore za ventilaciju. **NE** koristite abrazivna sredstva ili kemijska otapala. Osobito pažljivo čistite brtve na vratima kako biste bili sigurni da se:

- mrvice ne nakupljaju
- vrata mogu pravilno zatvoriti

Unutrašnjost mikrovalne pećnice **čistite** neposredno nakon svake upotrebe blagom otopinom deterdženta, no prije čišćenja ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi kako biste izbjegli ozljede.

Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45°.



(Samo model na kojem se grijač može okrenuti)

POHRANJIVANJE I POPRAVAK MIKROVALNE PEĆNICE

Prilikom pohranjivanja i servisiranja mikrovalne pećnice potrebno je poduzeti nekoliko jednostavnih mjera opreza.
Pećnicu nemojte koristiti ako su oštećena vrata ili brtve vrata ili:

- ako su šarke razbijene
- ako su brtve dotrajale
- ako je kućište izobličeno ili udubljeno

Popravke bi trebali vršiti samo kvalificirani serviseri

NIKADA ne vadite vanjsko kućište iz pećnice. Ako je pećnica oštećena i potrebno joj je servisiranje ili niste sigurni je li ispravna:

- Iskopčajte je iz zidne utičnice
- Obratite se u najbliži servis

Ako pećnicu želite privremeno pohraniti, odaberite suho mjesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na radne dijelove pećnice.

Ova mikrovalna pećnica nije namijenjena za komercijalnu upotrebu.

Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju.
Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

	⚠ UPOZORENJE				
	Preinake i popravke na uređaju smije provoditi samo kvalificirano osoblje.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte zagrijavati tekućine ili hranu u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.	✓	✓	✓	✓
	Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte postavljati uređaj u blizini izvora topline ili zapaljivih materijala, na vlažno, masno ili prašnjavo mjesto, na mjesto izloženo izravnom sunčevom zračenju ili vodi, na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina niti na neravnu podlogu.	✓	✓	✓	✓
	Ovaj se uređaj mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.	✓	✓	✓	✓

Redovito s utikača i kontaktnih ploha pomoću suhe krpice uklanjajte sve strane tvari kao što su prašina ili voda.	✔	✔	✔	✔
Nemojte povlačiti ili pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.	✔	✔	✔	✔
U slučaju curenja plina (npr. propana, ukapljenog plina) odmah provjetrite prostor bez dodirivanja utikača.	✔	✔	✔	✔
Ne dodirujte utikač vlažnim rukama.	✔	✔	✔	✔
Ne isključujte uređaj isključivanjem utikača za vrijeme rada.	✔	✔	✔	✔
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako je u uređaj prodrla bilo kakva strana tvar, poput vode, iskopčajte priključak napajanja iz utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✔	✔	✔	✔
Nemojte pretjerano pritiskati uređaj niti ga izlagati udarcima.	✔	✔	✔	✔
Pećnicu nemojte smještati na lomljive predmete, kao što su umivaonici ili stakleni predmeti.	✔	✔		
Za čišćenje uređaja nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.	✔	✔	✔	✔
Napon, frekvencija i struja napajanja moraju biti jednaki onima koji su navedeni u specifikacijama proizvoda.	✔	✔		✔
Čvrsto uključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.	✔	✔	✔	
Kabel napajanja nemojte vješati o metalne predmete; umetnite ga između predmeta ili iza pećnice.	✔	✔	✔	
Ne koristite oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimane utičnice. U slučaju oštećivanja priključka ili kabela za napajanje obratite se najbližem servisnom centru.	✔	✔	✔	✔

Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.	✔	✔		
Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.	✔	✔	✔	
Površinu pećnice nemojte prskati halapljivim tvarima, kao što je insekticid.	✔	✔		
U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite naročito pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.	✔		✔	✔
Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili priklije štila prste pri zatvaranju.	✔	✔	✔	✔
UPOZORENJE: Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati. Kako biste spriječili takve situacije, UVIJEK pričekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. U slučaju opeklina slijedite upute za PRVU POMOĆ: • Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta. • Prekrijte čistom, suhom tkaninom. • Ne nanosite kreme, ulja ili losione.	✔	✔	✔	✔
Ne stavljajte posudu niti rešetku u vodu neposredno nakon kuhanja jer bi se mogle slomiti ili oštetiti.				✔
Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za prženje u dubokoj masnoći jer nije moguće kontrolirati temperaturu ulja. To bi moglo prouzročiti izlijevanje iskipjele tekućine.	✔			✔

	OPREZ				
★	Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama; NEMOJTE koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalne štapiće, vilice itd. S papirnatih i plastičnih vrećica skinite metalne žice. Razlog: Može doći do električnog iskrenja ili iskrenja predmeta i oštećenja pećnice.	✓		✓	✓
⊘	Ne koristite mikrovalnu pećnicu za sušenje papira ili odjeće.	✓		✓	✓
★	Za zagrijavanje manjih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.	✓		✓	✓
⊘	Kabel ili utikač za napajanje nemojte uranjati u vodu i držite ih podalje od zagrijanih površina.	✓	✓		
⊘	Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati, čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici. Osim toga, ne zagrijavajte nepropusne ili vakumirane boce, staklenke, posude, orašaste plodove u ljusci, rajčice itd.			✓	✓
⊘	NE prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Ti bi se materijali mogli zapaliti uslijed izlaženja vrućeg zraka iz pećnice. Može doći i do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.	✓		✓	
	Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice kako biste izbjegli slučajne opekline.			✓	
★	Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.			✓	
★	Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.			✓	
⊘	NE uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna. Mikrovalna pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.	✓			✓
★	Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama (pogledajte odjeljak o postavljanju mikrovalne pećnice).	✓		✓	
★	Pripazite prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.	✓	✓	✓	

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI. (SAMO FUNKCIJA MIKROVALOVA)

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

(a) Ni pod kojim uvjetima ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima, ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata) ni ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.

(b) NEMOJTE stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice ni ne ostavljajte ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Provjerite jesu li vrata i površine za brtvljenje na vratima čiste tako da ih nakon upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.

(c) NE koristite pećnicu ako je oštećena dok je ne popravi kvalificirani serviser za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač. Osobito je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na:
(1) vratima (savijena)
(2) šarkama vrata (razbijene ili rasklimane)
(3) brtvama i površinama za brtvljenje

(d) Pećnicu ne smije podešavati ni popravljati bilo tko osim odgovarajuće kvalificiranog servisera za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač.

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja i/ili oštećenje ili gubitak pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

(a) izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručica, okno ili upravljačka ploča

(b) slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

- Uređaj koristite samo u namijenjenu svrhu kao što je opisano u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne odnose se na sve moguće uvjete i situacije koje se mogu dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja uređajem slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.
- Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se najbližem servisnom centru ili potražite informacije i pomoć na Internetu, na stranici www.samsung.com.
- Ova mikrovalna pećnica namijenjena je za podgrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. U njemu nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima, jer to može uzrokovati opekline i požar. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem uređaja.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.

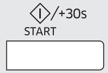
ISPRAVNO ODLAGANJE PROIZVODA (ELEKTRIČNI I ELEKTRONIČKI OTPAD)

(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

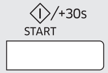
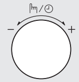
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

brzi vodič

Želim kuhati.

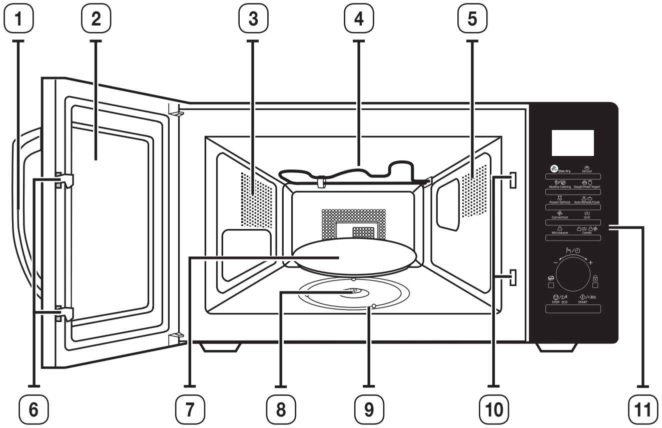
	**1.** Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

Ako želite dodati još 30 sekundi.

	Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite dodati.
	Okretanjem **višenamjenskog birača** možete postaviti željeno vrijeme kuhanja.

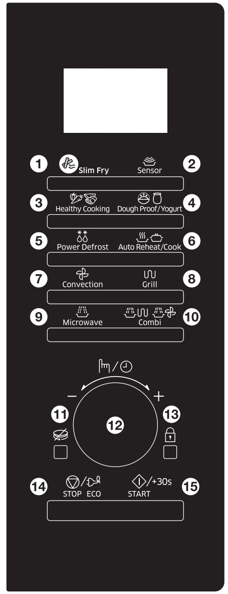
značajke pećnice

PEĆNICA



1. RUČICA NA VRATIMA
2. VRATA
3. OTVORI ZA VENTILACIJU
4. GRIJAČ
5. SVJETLO
6. ZASUNI VRATA
7. TANJUR
8. UTOR ZA TANJUR
9. OBRUČ OKRETNOG MEHANIZMA
10. SIGURNOSNI OTVORI ZA UNUTARNJE ZAKLJUČAVANJE
11. UPRAVLJAČKA PLOČA

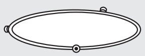
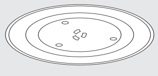
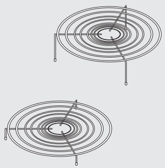
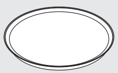
UPRAVLJAČKA PLOČA



1. GUMB PRŽENJE S MANJE ULJA
2. GUMB KUHANJE SA SENZOROM
3. GUMB ZDRAVO KUHANJE
4. GUMB DIZANJE TIJESTA/IZRADA JOGURTA
5. GUMB ZA BRZO ODMRZAVANJE
6. GUMB AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE/KUHANJE
7. GUMB ZA VRUĆI ZRAK
8. GUMB ZA PRŽENJE
9. GUMB ZA MIKROVALOVE
10. GUMB KOMBINIRANO KUHANJE
11. GUMB ZA ZAUSTAVLJANJE/ POKRETANJE TANJURA
12. VIŠENAMJENSKI BIRAČ
13. GUMB ZAŠTITE ZA DJECU
14. GUMB PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA
15. GUMB POČETAK/+30s

PRIBOR

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.

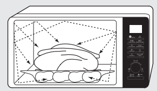
	**1. Obruč okretnog mehanizma**, postavlja se na sredinu pećnice. **Namjena:** Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.
	**2. Okretni tanjur**, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur. **Namjena:** Okretni tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.
	**3. Visoka i niska rešetka**, postavljaju se na tanjur. **Namjena:** Metalne rešetke mogu se koristiti za kuhanje dva jela u isto vrijeme. Manje jelo može se staviti na tanjur, a drugo jelo na rešetku. **Metalne rešetke mogu se koristiti za prženje, vrući zrak i kombinirano kuhanje.**
	**4. Tanjur za hrskavu koricu,** upute potražite na stranici 25. **Namjena:** Tanjur za hrskavu koricu koristi se za bolje pečenje hrane s kombiniranim načinom kuhanja pomoću mikrovalova ili prženja. Pomaže pri održavanju tijesta za pizzu i kolače hrskavima.

NAČIN RADA MIKROVALNE PEĆNICE

Mikrovalovi su elektromagnetski valovi visoke frekvencije; energijom koju otpuštaju hrana se kuha ili podgrijava bez promjena u obliku ili boji.
Mikrovalnu pećnicu možete koristiti za:

- odmrzavanje
- podgrijavanje
- kuhanje

Princip kuhanja.

	**1.** Mikrovalovi koje generira magnetron reflektiraju se u unutrašnjosti i jednolično se raspoređuju uslijed okretanja hrane na tanjuru. Hrana se zbog toga kuha ravnomjerno.
	2. Hrana apsorbira mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Kuhanje se zatim nastavlja jer se toplina raspoređuje u hrani.
	3. Vremena kuhanja variraju, već prema vrsti posuđa i svojstvima hrane: • njenoj količini i gustoći • sadržaju vode • početnoj temperaturi (je li u pitanju smrznuta hrana ili ne)

☛ Budući da se središnji dijelovi hrane kuhaju raspoređivanjem topline, kuhanje se nastavlja čak i nakon što hranu izvadite iz pećnice. Zbog toga je potrebno poštivati vrijeme potrebno da hrana odstoji koje je navedeno u receptima i u ovim uputama kako biste omogućili:

- Ravnomjerno kuhanje hrane sve do njenog središta.
- Istu temperaturu u svim dijelovima hrane.

PROVJERA ISPRAVNOSTI RADA PEĆNICE

Sljedeći jednostavan postupak omogućava vam provjeru ispravnosti rada pećnice u svakom trenutku. Ako niste sigurni je li pećnica ispravna, pogledajte poglavlje "Rješavanje problema" na stranici 38 i 39.

Pećnicu je potrebno uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu.
Tanjur mora biti na svojemu mjestu u pećnici. Ako ne koristite maksimalnu razinu snage (100 %-900 W), trebat će proći više vremena dok voda ne proključa.

Otvorite vrata pećnice povlačeći ručku na desnoj strani vrata.
Postavite čašu s vodom na tanjur. Zatvorite vrata.

/+30s START	Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** i postavite vrijeme na 4 ili 5 minuta pritiskom na gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** odgovarajući broj puta. **Rezultat:** Pećnica će grijati vodu 4 ili 5 minuta. Voda bi trebala ključati.

POSTAVLJANJE VREMENA

Priključivanjem pećnice u struju na zaslonu će se automatski prikazati "88:88" pa zatim "12:00".
Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 12 ili 24 sata. Sat je potrebno namjestiti:

- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.

	1. Pritisnite **višenamjenski birač**.
	2. Okrenite **višenamjenski birač** kako biste postavili vrstu prikaza vremena. (12 ili 24 sata)
	3. Pritisnite **višenamjenski birač** kako biste dovršili postavljanje.
	4. Okrenite **višenamjenski birač** kako biste postavili sat.
	5. Pritisnite **višenamjenski birač**.
	6. Okrenite **višenamjenski birač** kako biste postavili minute.
	7. Kada se prikaže odgovarajuće vrijeme, pritisnite **višenamjenski birač** kako biste pokrenuli sat. **Rezultat:** Vrijeme se prikazuje kada ne koristite mikrovalnu pećnicu.

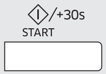
KUHANJE/PODGRIJAVANJE

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane.

Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora obavezno provjerite postavke kuhanja.

Otvorite vrata. Stavite hranu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata. Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

Microwave	**1.** Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: (način rada s mikrovalovima)
	2. Okrenite **višenamjenski birač** dok se ne prikaže odgovarajuća razina snage. Tada pritisnite **višenamjenski birač** kako biste postavili razinu snage. • Ako razinu snage ne postavite unutar 5 sekundi, automatski se prikazuje faza postavke vremena kuhanja.
	3. Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **višenamjenskog birača**. **Rezultat:** Prikazat će se vrijeme kuhanja.

	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati. Počinje kuhanje, a nakon dovršetka se događa sljedeće: • Pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zabljeskati 4 puta. Pećnica će tada emitirati zvučni signal jednom u minuti.

RAZINE SNAGE I VARIRANJE VREMENA

Funkcija za razinu snage omogućava vam da prilagodite količinu utrošene energije, a osim toga i vrijeme potrebno za kuhanje ili podgrijavanje hrane, ovisno o vrsti i količini hrane. Možete birati jednu od šest razina snage.

Razina snage	Postotak	Izlaz
VISOKA	100 %	900 W
SREDNJE VISOKA	67 %	600 W
SREDNJA	50 %	450 W
SREDNJE NISKA	33 %	300 W
ODMRZAVANJE	20 %	180 W
NISKA	11 %	100 W

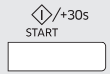
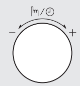
Vrijeme kuhanja koje je navedeno u receptima i u ovim uputama odgovara određenoj razini snage.

Ako odaberete...	Vrijeme kuhanja trebate...
Višu razinu snage Nižu razinu snage	smanjiti povećati

PRILAGODBA VREMENA KUHANJA

Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskom na gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

- U bilo kojem trenutku jednostavno možete provjeriti kako kuhanje napreduje otvaranjem vrata
- Povećanje preostalog vremena kuhanja

	Da biste povećali vrijeme kuhanja za vrijeme kuhanja, pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** jednom za svakih 30 sekundi koje želite dodati. • Primjer: Želite li dodati tri minute, pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** šest puta.
	Okrenite **višenamjenski birač** kako biste podesili vrijeme kuhanja. • Za povećanje vremena kuhanja okrenite ga nadesno ili nalijevo za smanjenje vremena kuhanja.

ZAUSTAVLJANJE KUHANJA

Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste:

- provjerili hranu
- okrenuli hranu ili je promiješali
- ostavili hranu da odstoji

Kako biste zaustavili kuhanje...	Učinite sljedeće...
privremeno	Privremeno: Otvorite vrata ili jednom pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. **Rezultat:** Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, ponovno zatvorite vrata i pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**.
Potpuno	Potpuno: Jednom pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. **Rezultat:** Kuhanje se zaustavlja. Želite li poništiti postavke kuhanja, ponovno pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**.

POSTAVKE NAČINA RADA ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

Pećnica ima način rada za štednju energije.

	• Pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. **Rezultat:** Isključivanje prikaza. • Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)** nakon čega će se na zaslonu prikazati trenutno vrijeme. Pećnica je spremna za korištenje.

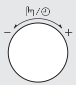
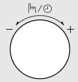
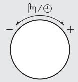
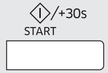
Automatska funkcija štednje energije
Ako ne odaberete nijednu funkciju kada je u tijeku postavljanje uređaja ili uređaj radi uz aktivirano privremeno zaustavljanje, funkcija se otkazuje i nakon 25 minuta prikazuje se sat. Ako su vrata pećnice otvorena, lampa u pećnici isključit će se nakon 5 minuta.

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA PRŽENJE S MANJE ULJA

12 značajki za kuhanje u opciji **prženja s manje ulja** uključuju/sadrže unaprijed programirana vremena za kuhanje. Ne trebate podešavati vrijeme kuhanja niti razinu snage. Opciju prženja s manje ulja možete podesiti pritiskom na gumb **Slim Fry (Prženje s manje ulja)**.

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu. Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici OBAVEZNO koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

	**1.** Pritisnite gumb **Slim Fry (Prženje s manje ulja)**.
	**2.** Kategoriju hrane odaberite okretanjem **višenamjenskog birača** i pritisnite **višenamjenski birač**. 1) Krumpir/povrće 2) Morski plodovi 3) Piletina
	**3.** Kategoriju hrane odaberite okretanjem **višenamjenskog birača**. Na sljedećoj stranici pogledajte tablicu koja opisuje razne unaprijed programirane postavke. Tada pritisnite **višenamjenski birač** za odabir vrste hrane.
	**4.** Odaberite veličinu porcije okretanjem **višenamjenskog birača**.
	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**.

Sljedeća tablica prikazuje 12 automatiziranih programa za kuhanje u opciji za **prženje s manje ulja**. U tablici se nalaze količine i odgovarajuće upute.
Upotrijebit ćete manje ulja u usporedbi s količinom u fritezi, a hrana će i dalje biti ukusna. Programi koriste kombinaciju zagrijavanja vrućim zrakom, rada gornjeg grijača i mikrovalne energije.

1. Krumpir/povrće

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1-1 Smrznuti krumpirići iz pećnice	300-350 g 450-500 g	Jednoliko raspodijelite smrznute krumpiriće na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Okrenite nakon zvučnog signala. Pritisnite start (početak) za nastavak (pećnica će nastaviti s radom ako ne okrenete). Ostavite da odstoji 1-2 minute.
1-2 Smrznuti kroketi od krumpira	200-250 g 300-350 g	Jednoliko raspodijelite smrznute krokete od krumpira na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
1-3 Domaći pomfrit	300-350 g 450-500 g	Upotrijebite tvrde do srednje tvrde krumpire i operite ih. Ogulite krumpire i narežite ih na štapiće debljine 10 x 10 mm. Namočite u hladnoj vodi (30 min). Osušite krpom, izvažite i premažite s 5 g maslinovog ulja. Jednoliko raspodijelite domaći pomfrit na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Okrenite nakon zvučnog signala. Pritisnite start (početak) za nastavak (pećnica će nastaviti s radom ako ne okrenete). Ostavite da odstoji 1-2 minute.
1-4 Kriške krumpira	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Operite krumpir normalne veličine i narežite na kriške. Premažite maslinovim uljem i začinite. Okrenite prerezanu stranu na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur na visoku rešetku. Ostavite da odstoji 1-3 minute.
1-5 Smrznuti kolutići luka	100-150 g 200-250 g	Jednoliko raspodijelite smrznute panirane kolutiće luka ili smrznute panirane kolutiće lignje na tanjur za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
1-6 Kriške tikvica	100-150 g 200-250 g	Operite i narežite tikvice na kriške. Premažite s 5 g maslinovog ulja i začinite. Jednoliko raspodijelite kriške na tanjuru za hrskavu koricu i stavite tanjur na visoku rešetku. Okrenite nakon zvučnog signala. Pritisnite start (početak) za nastavak (pećnica će nastaviti s radom ako ne okrenete). Ostavite da odstoji 1-2 minute.

2. Morski plodovi

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
2-1 Smrznute kozice	200-250 g 300-350 g	Jednoliko raspodijelite smrznute panirane kozice na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
2-2 Riblji odrezak	200-250 g 300-350 g	Jednoliko raspodijelite panirane riblje odreske na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
2-3 Pržena lignja	100-150 g 200-250 g	Jednoliko raspodijelite panirane kolutiće lignje na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 1-2 minute.

3. Piletina

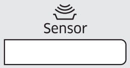
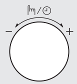
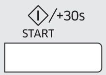
Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
3-1 Smrznuti pileći medaljoni	200-250 g 300-350 g	Jednoliko raspodijelite smrznute pileće medaljone na tanjuru za hrskavu koricu. Stavite tanjur na nisku rešetku pećnice. Okrenite nakon zvučnog signala. Pritisnite start (početak) za nastavak (pećnica će nastaviti s radom ako ne okrenete). Ostavite da odstoji 1-2 minute.
3-2 Pileći bataci	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Izvažite batake i premažite mješavinom ulja i začina. Jednoliko raspodijelite na visoku rešetku. Okrenite nakon zvučnog signala, pećnica će prekinuti postupak. Pritisnite start (početak) za nastavak. Ostavite da odstoji 1-3 minute.
3-3 Pileća krilca	200-250 g 300-350 g	Izvažite pileća krilca i premažite mješavinom ulja i začina. Jednoliko raspodijelite na visoku rešetku. Okrenite nakon zvučnog signala, pećnica će prekinuti postupak. Pritisnite start (početak) za nastavak. Ostavite da odstoji 1-2 minute.

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA KUHANJE SA SENZOROM

8 značajki opcije za **kuhanje sa senzorom** uključuju/sadržeunaprijed programirana vremena kuhanja.
Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Kategoriju kuhanja sa senzorom možete podesiti okretanjem **višenamjenskog birača**.

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

	**1.** Pritisnite gumb **Sensor (Senzorom)**.
	**2.** Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **višenamjenskog birača**. Opise postavki raznih unaprijed programiranih programa potražite u tablici na sljedećoj stranici. Tada pritisnite **višenamjenski birač** za odabir vrste hrane.
	**3.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Započinje kuhanje. Nakon dovršetka. 1) Pećnica će se oglasiti pomoću 4 zvučna signala. 2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute). 3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Ako je unutarnja temperatura iznad 60 °C, uključuje se ventilator za hlađenje na 3 minute. Ne možete koristiti gumb **Sensor (Senzorom)** dok se pećnica hladi na željenu temperaturu za siguran način rada senzora.

U sljedećoj tablici navedeno je 8 programa opcije za **kuhanje sa senzorom**.
Prikazuje preporučeni raspon težine za namirnicu nakon kuhanja i odgovarajuće upute.
Na početku programa zaslon pokazuje vrijeme kuhanja sa senzorom.
Nakon toga vrijeme kuhanja i razina snage automatski se izračunavaju i prikazat će se preostalo vrijeme kuhanja. Postupkom kuhanja upravlja praktičan sustav senzora.

Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1 Pića	150-250 g	Ulijte tekućinu (sobne temperature) u keramičku šalicu. Podgrijte otkriveno. Stavite je na sredinu tanjura. Ostavite ih u pećnici. Promiješajte pića prije i nakon vremena potrebnog da odstoje. Budite oprezni pri vađenju šalica iz pećnice (pogledajte sigurnosne upute za tekućine). Ostavite da odstoji 1-2 minute.
2 Cvjetići brokule	200-500 g	Operite i očistite svježe povrće, npr. brokulu, i pripremite cvjetiće. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj je program prikladan za pripremu brokule, kao i narezanih tikvica, patliđana, buče i paprika. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
3 Narezana mrkva	200-500 g	Isperite i očistite svježe povrće, npr. mrkve, i narežite na jednake dijelove. Stavite ih u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj je program prikladan za pripremu narezane mrkve, cvjetače ili repe. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
4 Cvjetići cvjetače	200-500 g	Operite i očistite svježe povrće, npr. cvjetaču, i pripremite cvjetiće. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 žlice). Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ovaj je program prikladan za pripremu brokule, kao i narezanih tikvica, patliđana, buče i paprika. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
5 Krumpir u kori	200-800 g	Isperite i očistite krumpire, svaki od 200 g. Premažite maslinovim uljem i probušite nožem. Stavite u krug na okretni tanjur. Ostavite da odstoji 2-3 minute.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
6 Kuhana tjestenina	100-300 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem predviđenu za korištenje u pećnici. Dodajte kipuću vodu u 4 navrata, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Promiješajte, ostavite da odstoji i nakon toga temeljito ocijedite. Ostavite da odstoji 1-3 minute.
7 Mali ravioli	200-400 g	Male raviole stavite u duboki keramički tanjur. Tanjur stavite na sredinu okretnog tanjura. Pokrijte plastičnim poklopcem. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
8 Komadi piletine	200-500 g	Komade ohlađene piletine premažite uljem i začinima. Stavite kožom prema dolje na nisku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb za početak. Ostavite da odstoji 2-3 minute.

Upute za kuhanje s automatskim senzorom

Automatski senzor omogućava automatsko kuhanje hrane, utvrđivanjem količine plinova koje hrana ispušta tijekom kuhanja.

- Za vrijeme kuhanja svaka vrsta hrane isparava na određen način. Automatski senzor utvrđuje odgovarajuće vrijeme i razinu snage prepoznavanjem isparavanja koja izlaze iz hrane, što uklanja potrebu za postavljanjem vremena kuhanja i razine snage.
- Ako tijekom kuhanja sa senzorom posudu pokrijete njenim poklopcem ili plastičnom folijom za omatanje, automatski će senzor nastala isparavanja prepoznati kada se posuda napuni parom.
- Kratko prije završetka kuhanja počinje odbrojavanje preostalog vremena kuhanja. To je pravi trenutak da prema potrebi okrenete ili promiješate hranu radi jednolikijeg kuhanja.
- Hrana se prije kuhanja s automatskim senzorom može začiniti biljem, začinima ili umacima. Međutim, sol ili šećer mogu uzrokovati stvaranje izgorenih točkica na hrani, pa bi se ti sastojci trebali dodati nakon kuhanja.

Posuđe i poklopac za kuhanje sa senzorom

- Kako biste postigli dobre rezultata kuhanja uz primjenu ove funkcije, slijedite upute za odabir odgovarajućih posuda i poklopaca navedene u tablicama u ovom priručniku.
- Uvijek koristite posude namijenjene za korištenje u mikrovalnoj pećnici i pokrijte ih njihovim vlastitim poklopcima ili plastičnom folijom za omatanje. Koristite li plastičnu foliju za omatanje, ostavite je otvorenom u jednom uglu kako bi se omogućio izlazak pare.
- Posude uvijek pokrivajte poklopcima koji su namijenjeni za njih. Ako posuda nema svoj vlastiti poklopac, koristite plastičnu foliju za omatanje.
- Posude napunite barem do pola.
- Prilikom pripreme hrane koju je potrebno miješati ili okretati, učinite to pri kraju ciklusa kuhanja sa senzorom, nakon što na zaslonu započne odbrojavanje vremena.

Važno

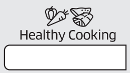
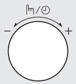
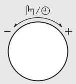
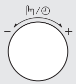
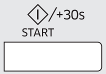
- Nakon postavljanja pećnice i njenog priključivanja u naponsku utičnicu, nemojte iskopčavati kabel za napajanje. Plinski senzor zahtijeva određeno vrijeme za stabilizaciju kako bi se postigli zadovoljavajući učinci kuhanja.
- Korištenje značajke automatskog kuhanja sa senzorom ne preporučuje se u kontinuiranom postupku kuhanja, tj. za više kuhanja u nizu.
- Pećnicu postavite na mjesto s dobrim prozračivanjem kako bi se omogućilo hlađenje i protok zraka te kako bi se zajamčio precizan rad senzora.
- Kako biste izbjegli slabe rezultate, automatski senzor nemojte koristiti kada je temperatura u prostoriji previsoka ili preniska.
- Za čišćenje pećnice nemojte sredstva za čišćenje koja isparavaju. Plin koji nastaje isparavanjem tih sredstava mogao bi utjecati na senzor.
- Izbjegavajte smještanje pećnice u blizini izvora vlage ili aparata koji ispuštaju plin jer će to utjecati na rad automatskog senzora.
- Unutrašnjost pećnice uvijek održavajte čistom. Svu prolivenu tekućinu brišite vlažnom krpom. Ova je pećnica dizajnirana samo za korištenje u kućanstvu.

KORIŠTENJE ZNAČAJKI ZA ZDRAVO KUHANJE

15 značajki opcije za **zdravo kuhanje**sadrže unaprijed programirana vremena kuhanja. Ne trebate podešavati vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Veličinu porcije možete podesiti okretanjem **višenamjenskog birača**.

☛ Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Otvorite vrata. Stavite hranu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata.

 	**1.** Pritisnite gumb **Healthy Cooking (Zdravo kuhanje)**.
	**2.** Kategoriju hrane odaberite okretanjem **višenamjenskog birača** i pritisnite **višenamjenski birač**. 1) Žitarice/tjestenina 2) Povrće 3) Perad/riba
	**3.** Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **višenamjenskog birača**. Opise postavki raznih unaprijed programiranih programa potražite u tablici na sljedećoj stranici. Tada pritisnite **višenamjenski birač** za odabir vrste hrane.
	**4.** Odaberite veličinu porcije okretanjem **višenamjenskog birača**.
 	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Hrana se kuha prema unaprijed programiranim postavkama koje ste odabrali. • Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

Sljedeća tablica prikazuje količine i odgovarajuće upute za otprilike 15 programa opcije za **zdravo kuhanje**. Obuhvaća sljedeće kategorije: Žitarice/tjestenina) (1), Povrće (2) i Perad/riba (3).

☛ Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

1. Žitarice/tjestenina

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1-1 **Smeđa riža**	150-200 g 200-250 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem predviđenu za korištenje u pećnici. Dodajte dvostruku količinu hladne vode. Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 5-10 minuta.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem predviđenu za korištenje u pećnici. Dodajte dvostruku količinu hladne vode. Kuhajte pokriveno. Dodajte sol i začinsko bilje, promiješajte te ostavite da odstoji. Ostavite da odstoji 1-3 minute.
1-3 **Makaroni**	100-150 g 200-250 g	Koristite veliku staklenu vatrostalnu posudu s poklopcem predviđenu za korištenje u pećnici. Dodajte kipuću vodu u 4 navrata, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Promiješajte, ostavite da odstoji i nakon toga temeljito isperite. Ostavite da odstoji 1-3 minute.

2. Povrće

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
2-1 Grah	200-250 g 300-350 g	Operite i očistite mahune. Dijelove ravnomjerno poslažite u staklenu posudu s poklopcem. Pri kuhanju 200-250 g dodajte 30 ml (2 žlice) vode, a pri kuhanju 300-450 g dodajte 45 ml (3 žlice) vode. Posudu postavite na sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
2-2 Špinat	100-150 g 200-250 g	Isperite i očistite špinat. Stavite ga u staklenu posudu s poklopcem. Nemojte dodavati vodu. Posudu stavite u sredinu okretnog tanjura. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
2-3 Oguljeni krumpiri	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Operite i ogulite krumpir, razrežite na polovice i stavite u staklenu posudu s poklopcem. Dodajte 15-30 ml vode (1-2 žlice). Promiješajte nakon kuhanja. Prilikom kuhanja većih količina hrane, promiješajte jednom tijekom kuhanja. Ostavite da odstoji 3-5 minuta.
2-4 Gratinirani krumpir	400-450 g 800-850 g	Stavite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnu posudu. Stavite posudu na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
2-5 Prženi patlidžan	100-150 g 200-250 g	Operite i narežite patlidžan na kriške. Premažite mješavinom ulja i začina. Kriške jednoliko raspodijelite na visoku rešetku. Okrenite nakon zvučnog signala. Pritisnite start (početak) za nastavak (pećnica će nastaviti s radom ako ne okrenete patlidžane). Ostavite da odstoji 1-2 minute.
2-6 Pržene rajčice	400-450 g 600-650 g	Isperite i očistite rajčicu. Razrežite na polovice i stavite u vatrostalnu posudu. Pospite naribanim sirom. Stavite posudu na visoku rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minute.

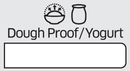
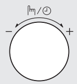
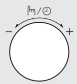
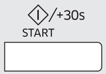
3. Perad/riba

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
3-1 Pileća prsa	300-350 g 400-450 g	Operite pileća prsa i stavite na keramički tanjur. Posudu pokrijte prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice i zatim probušite foliju. Stavite zdjelu na okretni tanjur. Ostavite da odstoji 2 minute.
3-2 Pureća prsa	300-350 g 400-450 g	Operite pureća prsa i stavite u duboku staklenu vatrostalnu posudu. Posudu pokrijte prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice i zatim probušite foliju. Stavite zdjelu na okretni tanjur. Ostavite da odstoji 2 minute.
3-3 Pržena pileća prsa	300-350 g 400-450 g	Operite pileća prsa, marinirajte i stavite na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Ostavite da odstoji 2 minute.
3-4 Prženi riblji fileti	200-300 g 400-500 g	Riblje filete jednoliko raspodijelite na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Ostavite da odstoji 1-2 minute.
3-5 Prženi odresci od lososa	200-250 g 300-350 g	Riblje odreske ravnomjerno rasporedite na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Ostavite da odstoji 2 minute.
3-6 Pečena riba	200-300 g 400-500 g	Premažite cijelu ribu (pastrvu ili brancina) uljem i dodajte začinsko bilje i začine. Ribu stavite jednu do druge, glavu jedne ribe do repa druge na visoku rešetku. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Ostavite da odstoji 3 minute.

KORIŠTENJE ZNAČAJKI ZA DIZANJE TIJESTA/IZRADU JOGURTA

5 značajki opcije za **dizanje tijesta/izradu jogurta** uključuju/sadrže unaprijed programirana vremena kuhanja. Ne trebate podesiti ni vrijeme kuhanja niti razinu snage. Kategoriju za dizanje tijesta/izradu jogurta možete podesiti okretanjem **višenamjenskog birača**, poslije pritisnite gumb **Dough Proof/Yogurt (Dizanje tijesta/Izrada jogurta)**.

Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite gumb **Dough Proof/Yogurt (Dizanje tijesta/ Izrada jogurta)**.
	**2.** Odaberite opciju Dizanje tijesta ili Jogurt i pritisnite **višenamjenski birač**. 1) Dizanje tijesta 2) Jogurt
	**3.** Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **višenamjenskog birača**. Trebateodabrati broj koji želite koristiti za kuhanje okretanjem **višenamjenskog birača**. Na sljedećoj stranici pogledajte tablicu opisa raznih unaprijed programiranih postavki. Tada pritisnite **višenamjenski birač** za odabir vrste hrane.
	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**.

Okretni se tanjur ne vrti tijekom izrade jogurta.

Sljedeća tablica prikazuje korištenje automatiziranih programa za dizanje tijesta s kvascem ili izradu domaćeg jogurta.

1. Dizanje tijesta

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1-1 **Tijesto za pizzu**	300-500 g	Stavite tijesto u zdjelu odgovarajuće veličine i stavite na nisku rešetku pećnice. Prekrijte aluminijskom folijom.
1-2 **Tijesto za kolač**	500-800 g	Stavite tijesto u zdjelu odgovarajuće veličine i stavite na nisku rešetku pećnice. Prekrijte aluminijskom folijom.
1-3 **Tijesto za kruh**	600-900 g	Stavite tijesto u zdjelu odgovarajuće veličine i stavite na nisku rešetku pećnice. Prekrijte aluminijskom folijom.

2. Domaći jogurt

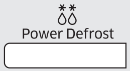
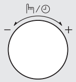
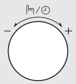
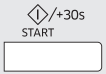
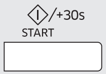
Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
2-1 **Male šalice**	500 g	Jednoliko raspodijelite 150 g prirodnog jogurta u 5 keramičkih šalica ili malih staklenki (po 30 g u svaku). U svaku šalicu dodajte 100 ml mlijeka. Koristite trajno mlijeko (sobna temperatura; 3,5 % mliječne masti). Svaku prekrijte plastičnom folijom za omatanje i stavite u krug na okretni tanjur. Po završetku 6 sati držite u hladnjaku. Za prvi put preporučujemo koristiti sušene kulture bakterija jogurta.
2-2 **Velika zdjela**	500 g	Pomiješajte 150 g prirodnog jogurta s 500 ml trajnog mlijeka (sobna temperatura; 3,5 % mliječne masti). Jednoliko izlijte u veliku staklenu zdjelu. Prekrijte plastičnom folijom za omatanje i stavite na okretni tanjur. Po završetku 6 sati držite u hladnjaku. Za prvi put preporučujemo koristiti sušene kulture bakterija jogurta.

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA ODMRZAVANJE

Značajka za **odmrzavanje** omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe, kruha, kolača i voća. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski. Trebate samo odabrati program i težinu.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Otvorite vrata. Stavite smrznutu hranu u keramičku posudu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite gumb **Power Defrost (Odmrzavanje)**.
	**2.** Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **višenamjenskog birača**. Opise postavki raznih unaprijed programiranih programa potražite u tablici na sljedećoj stranici. Tada pritisnite **višenamjenski birač** za odabir vrste hrane.
	**3.** Odaberite veličinu porcije okretanjem **višenamjenskog birača**.
	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** • Započinje odmrzavanje. • Pećnica će se tijekom procesa odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.
	**5.** Ponovno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** za završetak odmrzavanja. **Rezultat:** Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

Sljedeća tablica prikazuje razne programe opcije za **odmrzavanje**, količine i odgovarajuće upute. Prije odmrzavanja uklonite svu ambalažu s hrane.
Meso, perad i ribu stavite na plitki stakleni ili keramički tanjur, kruh, kolač i voće stavite na kuhinjski papir.

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1 Meso	200-1500 g	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
2 Perad	200-1500 g	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
3 Riba	200-1500 g	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-80 minuta.
4 Kruh/kolač	125-1000 g	Kruh stavite vodoravno na komad kuhinjskog papira i čim se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite kruh. Kolač stavite na keramički tanjur i, ako je moguće, okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal (pećnica nastavlja s radom i zaustavlja se kad otvorite vrata pećnice). Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta kruha, rezanog ili cijelog, kao i kruščića i bageta. Kruščiće rasporedite u krug. Ovaj je program prikladan za svakovrsne kolače s kvascem, biskvite, kolače sa sirom i lisnato tijesto. Nije prikladan za pite s korom, voće i kremaste kolače, kao ni za kolače s čokoladnom glazurom. Ostavite da odstoji 10-60 minuta.
5 Voće	100-600 g	Ravnomjerno rasporedite voće na plitki stakleni tanjur. Ovaj je program prikladan za svakovrsno voće. Ostavite da odstoji 5-20 minuta.

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO PODGRIJAVANJE/KUHANJE

5 značajki opcije za **automatsko podgrijavanje/kuhanje** uključuju/sadrže unaprijed programirana vremena za kuhanje.
Ne trebate postavljati ni vrijeme kuhanja niti razinu snage.
Veličinu porcije možete podesiti okretanjem **višenamjenskog birača**.

☛ Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Otvorite vrata. Stavite hranu na sredinu tanjura. Zatvorite vrata.

Auto Reheat/Cook	**1.** Pritisnite gumb **Auto Reheat/Cook (Automatsko podgrijavanje/kuhanje)**.
	2. Okrenite **višenamjenski birač** kako biste odabrali kategoriju kuhanja. (automatsko podgrijavanje ili automatsko kuhanje)
	3. Odaberite automatsko podgrijavanje pritiskom na **višenamjenski birač.**
	4. Odaberite vrstu hrane koju kuhate okretanjem **višenamjenskog birača**. Opise postavki raznih unaprijed programiranih programa potražite u tablici na sljedećoj stranici. Tada pritisnite **višenamjenski birač** za odabir vrste hrane.
	5. Odaberite veličinu porcije okretanjem **višenamjenskog birača**.
/+30s START	**6.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Hrana se kuha prema unaprijed programiranim postavkama koje ste odabrali. • Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

Sljedeća tablica prikazuje količine i odgovarajuće upute za automatsko podgrijavanje i kuhanje.

☛ Prilikom vađenja hrane koristite rukavice za pećnicu.

1. Automatsko podgrijavanje

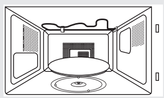
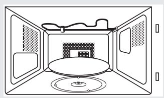
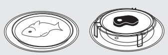
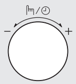
Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
1-1 **Gotovo jelo (ohlađeno)**	300-350 g 400-450 g	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine). Ostavite da odstoji 2-3 minute.
1-2 **Smrznuta pizza**	300-350 g 400-450 g	Stavite smrznutu pizzu na nisku rešetku.
1-3 **Smrznute lazanje**	400-450 g 600-650 g	Stavite smrznute lazanje u posudu sigurnu za korištenje u klasičnoj pećnici odgovarajuće veličine. Postavite posudu na nisku rešetku pećnice. Ostavite da odstoji 3-4 minute.

2. Automatsko kuhanje

Šifra/hrana	Veličina porcije	Upute
2-1 **Pečeno pile**	1100-1150 g 1200-1250 g	Ohlađeno pile premažite uljem i začinima. Stavite pile prsima prema dolje na sredinu niske rešetke. Okrenite čim se začuje zvučni signal. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb za početak. Ostavite da odstoji 5 minuta.
2-2 **Čajni kolačići**	250-300 g	Izlijte smjesu u 6-8 papirnatih ili silikonskih kalupa za čajne kolačiće (u svaku 45 g) i stavite na nisku rešetku pećnice. Pokrenite program (pećnica se zagrijava). Nakon zvučnog signala umetnite rešetku s hranom.

KORIŠTENJE TANJURA ZA HRSKAVU KORICU

Tanjur za hrskavu koricu omogućava da se hrana ispeče ne samo s gornje, nego i s donje strane koja postaje hrskava i zapečena zbog visoke temperature tanjura za hrskavu koricu. U tablici možete vidjeti nekoliko namirnica koje možete pripremati na tanjuru za hrskavu koricu (pogledajte iduću stranicu). Tanjur za hrskavu koricu možete koristiti i za pripremu slanine, jaja, kobasica, itd.

	**1.** Tanjur za hrskavu koricu postavite izravno na tanjur i prethodno ga zagrijte pomoću postavke najjačeg kombiniranog načina mikrovalova s prženjem [600 W + prženje], poštujući vrijeme i upute navedene u tablici.
	**2.** Kako bi se hrana dobro ispekla, namažite tanjur uljem ako pripremate namirnice kao što su slanina i jaja.
	**3.** Stavite hranu na tanjur za hrskavu koricu.
	**4.** Postavite tanjur za hrskavu koricu na metalnu rešetku (ili tanjur) u mikrovalnoj pećnici.
	**5.** Odaberite odgovarajuće vrijeme i snagu kuhanja (pogledajte tablicu sa strane).

☛ Za vađenje tanjura za hrskavu koricu iz pećnice uvijek koristite rukavice za pećnicu, jer je tanjur vrlo vruć.

✎ Napominjemo da tanjur za hrskavu koricu sadrži teflonski sloj koji nije otporan na struganje. Za rezanje na tanjuru za hrskavu koricu nemojte koristiti oštre predmete kao što je nož.

☛ Na tanjur za hrskavu koricu nemojte stavljati predmete koji nisu otporni na toplinu.

☛ Tanjur za hrskavu koricu nikad nemojte staviti u pećnicu bez tanjura.

✎ Tanjur za hrskavu koricu čistite u toploj vodi s deterdžentom i isperite ga hladnom vodom.

✎ Nemojte koristiti četku za ribanje ili tvrdu spužvu jer će se gornji sloj oštetiti.

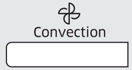
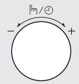
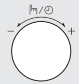
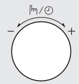
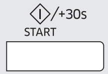
☛ Imajte na umu da se tanjur za hrskavu koricu ne može prati u perilici za posuđe.

VRUĆI ZRAK

Način rada s vrućim zrakom omogućava vam da hranu kuhate na isti način kao i u klasičnoj pećnici. Način rada s mikrovalovima se ne koristi. Željenu temperaturu možete postaviti u rasponu od 40 °C do 200 °C. Maksimalno je vrijeme kuhanja 60 minuta.

- Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.
- Ako koristite nisku rešetku, rezultati kuhanja i pečenja će biti bolji.

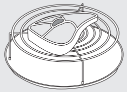
Provjerite je li grijač u vodoravnom položaju. Otvorite vrata i stavite posudu na nisku rešetku te stavite na okretni tanjur.

	**1.** Pritisnite gumb **Convection (Kuhanje vrućim zrakom)**. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: (način rada za kuhanje vrućim zrakom) 180 °C (temperatura)
	**2.** Postavite temperaturu okretanjem **višenamjenskog birača**. (Temperatura: 40-200 °C, u intervalima od 10 °C) • Ako temperaturu ne postavite unutar 5 sekundi, automatski se prikazuje faza postavke vremena kuhanja.
	**3.** Pritisnite **višenamjenski birač**.
	**4.** Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **višenamjenskog birača**. (Ako želite zagrijati pećnicu, odaberite " : 0")
	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Započinje kuhanje: • Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

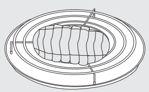
PRŽENJE

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova.

- Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.
- Ako koristite visoku rešetku, rezultati kuhanja i prženja će biti bolji.

	**1.** Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku.
Grill	**2.** Pritisnite gumb **Grill (Prženje)**. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: (način rada s prženjem) • Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.
– +	**3.** Postavite vrijeme prženja okretanjem **višenamjenskog birača**. • Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.
/+30s START	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** Započet će prženje. • Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

ODABIR PRIBORA

	Klasično kuhanje vrućim zrakom zahtijeva posuđe. Koristite isključivo posuđe kakvo biste koristili i u običnoj pećnici. Posuđe koje je namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici obično nije pogodno za kuhanje vrućim zrakom; ne koristite plastične posude, papirnate čaše, ručnike itd.

Ako želite odabrati način kombiniranog kuhanja (prženje s mikrovalovima ili vrućim zrakom), koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici.

☛ Dodatne pojedinosti o prikladnom posuđu i priboru potražite u uputama za posuđe na stranici 28 i 29.

KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I PRŽENJA

Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

☛ OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno ili keramičko posuđe idealno je jer dopušta mikrovalovima da ravnomjerno prodru kroz hranu.

☛ UVIJEK koristite rukavice za pećnicu kad dirate posuđe u pećnici jer je veoma vruće. Ako koristite visoku rešetku, možete poboljšati kuhanje i prženje.

Otvorite vrata. Hranu stavite na rešetku koja je najpogodnija za vrstu hrane koju kuhate. Stavite rešetku na tanjur. Zatvorite vrata.

Combi	**1.** Pritisnite gumb za **kombinirano kuhanje**. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: Cb-1 (Mikrovalovi + prženje)
– +	**2.** Podesite zaslon da prikazuje Cb-1 i pritisnite **višenamjenski birač**. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: (kombinirani način rada s mikrovalovima i prženjem) 600 W (izlazna snaga)
– +	**3.** Odaberite odgovarajuću razinu snage okretanjem **višenamjenskog birača** dok se ne prikaže željena izlazna snaga (600, 450, 300 W). Tada pritisnite **višenamjenski birač** kako biste postavili razinu snage. • Ne možete promijeniti temperaturu pečenja. • Ako temperaturu ne postavite unutar 5 sekundi, automatski se prikazuje faza postavke vremena kuhanja.
– +	**4.** Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **višenamjenskog birača**. • Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.
/+30s START	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** • Započet će kombinirano kuhanje. • Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I VRUĆEG ZRAKA

U kombiniranom kuhanju koriste se i mikrovalna energija i vrući zrak. Nije potrebno prethodno zagrijavanje jer je mikrovalna energija odmah dostupna.
U kombiniranom načinu kuhanja možete kuhati raznu hranu, npr.:

- Pečeno meso i perad
- Pite i kolači
- Jela od jaja i sira

☛ OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno ili keramičko posuđe idealno je jer dopušta mikrovalovima da ravnomjerno prodru kroz hranu.

☛ UVIJEK koristite rukavice za pećnicu ako dodirujete posuđe u pećnici jer je veoma vruće. Ako koristite nisku rešetku, možete poboljšati kuhanje i pečenje.

Otvorite vrata. Stavite hranu na rešetku ili na nisku rešetku koju zatim treba postaviti na tanjur. Zatvorite vrata. Grijač mora biti u vodoravnom položaju.

Combi	**1.** Pritisnite gumb za **kombinirano kuhanje**. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: Cb-1 (Mikrovalovi + prženje)
− +	**2.** Podesite zaslon da prikazuje Cb-2 (Mikrovalovi + vrući zrak) okretanjem **višenamjenskog birača** i onda pritisnite **višenamjenski birač**.
− +	**3.** Odaberite odgovarajuću razinu snage okretanjem **višenamjenskog birača** dok se ne prikaže željena izlazna snaga (600, 450, 300, 180, 100 W). Tada pritisnite **višenamjenski birač** kako biste postavili razinu snage. • Ako razinu snage ne postavite unutar 5 sekundi, automatski se prikazuje faza postavke vremena kuhanja (zadano: 180 °C).
− +	**4.** Postavite odgovarajuću temperaturu okretanjem **višenamjenskog birača** (temperatura: 200-40 °C). Tada pritisnite **višenamjenski birač** kako biste postavili razinu snage. • Ako temperaturu ne postavite unutar 5 sekundi, automatski se prikazuje faza postavke vremena kuhanja. **Rezultat:** Prikazat će se sljedeće oznake: (kombinirani način rada s mikrovalovima i vrućim zrakom) 600 W (izlazna snaga) 180 °C (temperatura)
− +	**5.** Postavite vrijeme kuhanja okretanjem **višenamjenskog birača**. • Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.
/+30s START	**6.** Pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**. **Rezultat:** • Započet će kombinirano kuhanje. • Pećnica se zagrijava do željene temperature i zatim se nastavlja mikrovalno kuhanje do isteka vremena kuhanja. • Kada je kuhanje završeno, pećnica će emitirati zvučni signal i poruka "End (Kraj)" će zasvijetliti 4 puta. Pećnica će nakon toga emitirati zvučni signal jednom u minuti.

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.

STOP ECO /+30s START	**1.** Istovremeno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** i **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. **Rezultat:** Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom kako bi označila kraj funkcije.
STOP ECO /+30s START	**2.** Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno istovremeno pritisnite gumb **START/+30s (Početak/+30 s)** i **STOP/ECO (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA)**. **Rezultat:** Pećnica radi normalno.

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZAŠTITE ZA DJECU

Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom zaštite za djecu, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako ju djeca ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.

	1. Pritisnite gumb **Zaštita za djecu** 3 sekunde. **Rezultat:** • Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju). • Na zaslonu se prikazuje "L". L
	2. Za otključavanje pećnice pritisnite gumb **Zaštita za djecu** 3 sekunde. **Rezultat:** Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.

POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE OKRETNOG TANJURA

Gumb **Pokretanje/zaustavljanje okretnog tanjura** omogućava korištenje velikih posuda koje ispunjavaju cijelu pećnicu zaustavljanjem okretanja tanjura (samo u ručnom načinu kuhanja).

Rezultati će u ovom slučaju biti nešto manje zadovoljavajući jer je kuhanje neravnomjernije.
Preporučujemo ručno okretanje posude na polovici postupka kuhanja.

UPOZORENJE
Okretni tanjur nikada ne pokrećite bez hrane u pećnici.
Razlog: To može uzrokovati požar ili oštetiti proizvod.

	1. Pritisnite gumb **Pokretanje/zaustavljanje okretnog tanjura**. **Rezultat:** Okretni se tanjur neće vrtjeti.
	2. Za ponovno pokretanje okretnog tanjura ponovno pritisnite gumb **Pokretanje/zaustavljanje okretnog tanjura**. **Rezultat:** Okretni se tanjur vrti.

Gumb **Pokretanje/zaustavljanje okretnog tanjura** dostupan je samo za vrijeme kuhanja.

upute za posuđe

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe.
Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite.
U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓ ✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stijenki pećnice ili se koristi previše folije.
Tanjur za hrskavu koricu	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir ili metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje.
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Metal		
• Posuđe	✗	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	✗	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Može izazvati iskrenje.
Plastika		
• Posude	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku.
• Prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.
• Vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ **: Preporučeno** ✓✗ **: Pažljivo koristite** ✗ **: Nije sigurno**

MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.
Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

KUHANJE

Posuđe za mikrovalno kuhanje:
Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:
Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja
Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji
Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem.
Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme-pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja.
Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Špinat	150 g	600 W	5-6
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Brokula	300 g	600 W	8-9
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlice) hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Grašak	300 g	600 W	7-8
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Grah	300 g	600 W	7½-8½
	Upute Dodajte 30 ml (2 žlice) hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Miješano povrće (mrkva/grašak/ kukuruz)	300 g	600 W	7-8
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Miješano povrće (kinesko)	300 g	600 W	7½-8½
	Upute Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno-pogledajte tablicu.
Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme-pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja.
Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Brokula	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Upute Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Prokulica	250 g	900 W	6-6½
	Upute Dodajte 60-75 ml vode (5-6 žlica). Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Mrkva	250 g	900 W	4½-5
	Upute Mrkvu narežite na podjednake kolutiće. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Cvjetača	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Upute Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Tikvice	250 g	900 W	4-4½
	Upute Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Patlidžan	250 g	900 W	3½-4
	Upute Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte žlicom limunova soka. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Poriluk	250 g	900 W	4-4½
	Upute Poriluk narežite na tanke kriške. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Gljive	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Upute Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Luk	250 g	900 W	5-5½
	Upute Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Upute Papriku narežite na male kriške.		
Krumpir	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Upute Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Koraba	250 g	900 W	5½-6
	Upute Korabu narežite na male kockice. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem-volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno.
Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno.
Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Bijela riža (oljuštena)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Upute Dodajte dvostruku količinu hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 5 minute.		
Smeđa riža (oljuštena)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Upute Dodajte dvostruku količinu hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 5 minute.		
Miješana riža (riža i divlja riža)	250 g	900 W	16-17
	Upute Dodajte 500 ml hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 5 minute.		
Miješano zrnje (riža i žito)	250 g	900 W	17-18
	Upute Dodajte 400 ml hladne vode. Poslužite nakon što odstoji 5 minute.		
Tjestenina	250 g	900 W	10-11
	Upute Dodajte 1000 ml vruće vode. Poslužite nakon što odstoji 5 minute.		

PODGRIJAVANJE

Mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka. Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7 °C.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa-obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje

Neka se hrana može podgrijati na 900 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Pogledajte upute u tablici.
Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).
Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.
Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji.
Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane. Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme-radi reference za budućnost.
Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.
Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji-kako bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

DJEČJA HRANA:
Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja! Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovno promiješajte i provjerite temperaturu. Preporučena temperatura posluživanja: između 30-40 °C.

MLIJEKO ZA BEBU:
Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: pribl. 37 °C.

NAPOMENA:

Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječile opekline.
Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Pića (kava, čaj i voda)	150 ml (1 šalica) 300 ml (2 šalice) 450 ml (3 šalice) 600 ml (4 šalice)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Upute Ulijte u šalice i podgrijte otkriveno: 1 šalicu stavite u sredinu, 2 šalice jednu nasuprot druge, 3 šalice u krug. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da odstoje i dobro promiješajte. Poslužite nakon što odstoji 1-2 minute.		
Juha (hladna)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Upute Ulijte u duboki keramički tanjur ili duboku keramičku zdjelu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Pirjano jelo (hladno)	350 g	600 W	4½-5½
	Upute Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja i ponovno prije nego odstoji i posluži se. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Tjestenina s umakom (hladna)	350 g	600 W	3½-4½
	Upute Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ponovno promiješajte prije posluživanja. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Punjena tjestenina s umakom (hladna)	350 g	600 W	4-5
	Upute Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Gotov obrok (hladan)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Upute Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Poslužite nakon što odstoji 3 minute.		
Fondue od sira spreman za posluživanje (ohlađen)	400 g	600 W	6-7
	Upute Stavite fondue od sira spreman za posluživanje u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom i nakon podgrijavanja. Dobro promiješajte prije posluživanja. Poslužite nakon što odstoji 1-2 minute.		

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme
Dječja hrana (povrće i meso)	190 g	600 W	30 s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Dječja kašica (žitarice, mlijeko i voće)	190 g	600 W	20 s
	Upute Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min do 1 min i 10 s
	Upute Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu. Poslužite nakon što odstoji 2-3 minute.		

ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.

Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije. Povremeno provjerite hranu kako se ne bi ugrijala. Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počnu grijati, mogu se zaštititi omotavanjem vrlo malim trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.

Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.

Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje. Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Meso			
Mljeveno meso	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Svinjski odresci	250 g	180 W	7-8
	Upute Stavite meso na okretni tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Okrenite nakon polovice vremena potrebnog za odmrzavanje! Poslužite nakon što odstoji 15-30 minuta.		

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)
Perad			
Komadi piletine	500 g (2 kom)	180 W	14-15
Cijelo pile	1200 g	180 W	32-34
	Upute Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Okrenite nakon polovice vremena potrebnog za odmrzavanje! Poslužite nakon što odstoji 15-60 minuta.		
Riba			
Riblji fileti	200 g	180 W	6-7
Cijela riba	400 g	180 W	11-13
	Upute Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve fileta i rep cijele ribe zaštitite aluminijskom folijom. Okrenite nakon polovice vremena za odmrzavanje! Poslužite nakon što odstoji 10-25 minuta.		
Voće			
Bobice	300 g	180 W	6-7
	Upute Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera). Poslužite nakon što odstoji 5-10 minuta.		
Kruh			
Kruščići (svaki otprilike 50 g)	2 kom 4 kom	180 W	1-1½ 2½-3
Tost/sendvič	250 g	180 W	4-4½
	Upute Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja! Poslužite nakon što odstoji 5-20 minuta.		

PRŽENJE

Grijač za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 3-5 minute olakšava brže pečenje hrane.

Posuđe za prženje:
Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:
Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:
Imajte na umu da se prilikom korištenja načina s prženjem hrana mora staviti na visoku rešetku, osim ako nije preporučeno drukčije.

MIKROVALOVI S PRŽENJEM

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko pržiti. Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina:
600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem
Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno.
Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:
Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:
Imajte na umu da se prilikom korištenja kombinacijskog načina rada (mikrovalovi s prženjem) hrana mora staviti na visoku rešetku, osim ako nije preporučeno drukčije.
Upute potražite u tablici u nastavku.
Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

Upute za prženje svježe hrane

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 2-3 minute.
Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.
Prilikom vađenja koristite rukavice za pećnicu.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min)	2. korak (min)
Kriške tosta	4 kom (25 g svaka)	Samo prženje	3-4	2-3
	Upute Stavite tost krišku do kriške na visoku rešetku.			
Pržene rajčice	400 g (2 kom)	300 W s prženjem	5-6	-
	Upute Rajčice prerežite napola. Pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na visoku rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			
Tost sa sirom i rajčicom	4 kom (300 g)	300 W s prženjem	4-5	-
	Upute Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na visoku rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			
Havajski tost (šunka, ananas, kriške sira)	4 kom (500 g)	300 W s prženjem	5-6	-
	Upute Najprije stavite samo kriške kruha. Stavite tost s nadjevom na visoku rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			
Prženi krumpiri	500 g	600 W s prženjem	7-8	-
	Upute Krumpire prerežite napola. Stavite ih u krug na visoku rešetku s odrezanom stranom okrenutom prema grijaču za prženje.			
Gratinirani krumpir / povrće (ohlađeno)	450 g	450 W s prženjem	9-11	-
	Upute Stavite svježi gratin u malu vatrostalnu posudu. Stavite posudu na visoku rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			

(nastavak)

Svježa hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min)	2. korak (min)
Pečene jabuke	2 jabuke (pribl. 400 g)	300 W s prženjem	7-8	-
	Upute Izdubite jabuke i nadjenite ih grožđicama i pekmezom. Pospite kriškama badema. Jabuke stavite u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na nisku rešetku.			
Komadi piletine	500 g (2 kom)	300 W s prženjem	8-10	6-8
	Upute Komade piletine premažite uljem i začinima. Stavite ih u krug na visoku rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.			
Pečeno pile	1.200 g	450 W s prženjem	18-19	17
	Upute Pile premažite uljem i začinima. Stavite pile na nisku rešetku pećnice. Nakon prženja ostavite da odstoji 5 minuta.			
Pečena riba	400-500 g	300 W s prženjem	5-7	5½-6½
	Upute Premažite cijelu ribu uljem i dodajte začinsko bilje i začine. Ribu stavite jednu do druge (glavu jedne ribe do repa druge) na visoku rešetku. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.			

VRUĆI ZRAK

Kuhanje vrućim zrakom tradicionalna je i dobro poznata metoda kuhanja vrućim zrakom u klasičnoj pećnici.
Položaj grijača i ventilatora je na stražnjoj strani pećnice, tako da vrući zrak može kružiti. Ovaj način rada omogućuje gornji grijač.

Posuđe za kuhanje vrućim zrakom:
Možete koristiti uobičajeno posuđe prikladno za korištenje u klasičnoj pećnici, limove i ploče za pečenje-sve što biste koristili u klasičnoj pećnici s vrućim zrakom.

Hrana pogodna za kuhanje vrućim zrakom:
U ovom načinu rada pripremaju se svi biskviti kao što su pogače, kruščići i kolači, kao i sočni voćni kolači, tijesto za princes krafne i sufle.

MIKROVALOVI + VRUĆI ZRAK

U ovom načinu rada kombiniraju se mikrovalna energija i vrući zrak pa se vrijeme kuhanja smanjuje, a hrana dobiva zapečenu i hrskavu koricu.
Kuhanje vrućim zrakom tradicionalna je i dobro poznata metoda kuhanja vrućim zrakom koji raspršuje ventilator na stražnjoj strani u klasičnoj pećnici.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s vrućim zrakom:
Treba propuštati mikrovalove. Treba biti prikladno za korištenje u klasičnoj pećnici (npr. staklo, keramika ili porculan bez metalnih ukrasa); slično posuđu opisanom u odjeljku Mikrovalovi s prženjem.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s vrućim zrakom:
Sve vrste mesa i peradi, kao i složenci i gratinirana jela, biskviti i lagani voćni kolači, pite, pečeno povrće, pogače i kruh.

Upute za kuhanje svježe i smrznute hrane vrućim zrakom

Zagrijte pećnicu vrućim zrakom na željenu temperaturu pomoću funkcije automatskog zagrijavanja. Koristite navedene razine snage i vremena kuhanja vrućim zrakom u tablici u nastavku. Prilikom vađenja koristite rukavice za pećnicu.

Svježa hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min)	2. korak (min)
PIZZA Smrznuta pizza (spremna za pečenje)	300 g	1. korak 300 W + 200 °C 2. korak prženje	11-12	2-3
	Upute Stavite pizzu na nisku rešetku. Nakon pečenja ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
TJESTENINA Smrznute lazanje	400 g	1. korak 450 W + 200 °C 2. korak vrući zrak 200 °C	15-16	5-6
	Upute Stavite ih u staklenu vatrostalnu posudu odgovarajuće veličine ili ostavite u originalnoj ambalaži (provjerite je li ambalaža otporna na toplinu i pogodna za mikrovalnu pećnicu). Stavite smrznutu gratiniranu tjesteninu na nisku rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			
MESO Goveđa pečenka / janjeća pečenka (srednje pečeno)	1200-1300 g	600 W s 180 °C	20-23	10-13
	Upute Komade govedine/janjetine premažite uljem i začinite ih paprom, solju i paprikom. Stavite meso na nisku rešetku s masnom stranom prema dolje. Nakon kuhanja zamotajte u aluminijsku foliju i ostavite da odstoji 10-15 minuta.			
Pečeno pile	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Upute Pile premažite uljem i začinima. Stavite jedno pile prsima prema dolje, a drugo prsima prema gore na nisku rešetku. Ostavite da odstoji 5 minuta.			

Svježa hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min)	2. korak (min)
KRUH Svježi kruščići	6 kom (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Upute Kruščiće stavite u krug na nisku rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.			
Kruh sa češnjakom (ohlađen, prethodno zapečen)	200 g (1 kom)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Upute Ohlađene bagete stavite na papir za pečenje na nisku rešetku. Nakon pečenja ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
KOLAČ Mramorni kolač (svježa smjesa)	500 g	Samo 180 °C	38-43	-
	Upute Stavite svježe tijesto u malu, četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (25 cm dugačku). Stavite kolač na nisku rešetku. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5-10 minuta.			
Mali kolači (svježa smjesa)	10 x 28 g	Samo 160 °C	26-28	-
	Upute Svježu smjesu jednoliko ulijte u papirnate kalupe i stavite na vodilice na nisku rešetku. Nakon pečenja ostavite da odstoji 5 minuta.			
Keksi (svježe tijesto)	200-250 g	Samo 200 °C	15-20	-
	Upute Ohlađene kroasane stavite na papir za pečenje na nisku rešetku.			
Smrznuti kolač	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Upute Stavite smrznuti kolač na nisku rešetku. Nakon odmrzavanja i podgrijavanja ostavite da odstoji 15-20 minuta.			

SAVJETI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrijte 30-40 sekundi na 900 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu.
Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi.
Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA
Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu.
Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE
Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu.
Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu.
Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)
Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3,5 do 4,5 minute na 900 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE MARMELADE
Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte.
Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 900 W.
Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

KUHANJE PUDINGA
Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine.
Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 900 W.
Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE NAREZANIH BADEMA
Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine.
Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3,5 do 4,5 minuta na 600 W.
Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

rješavanje problema i šifre pogrešaka

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

To je uobičajeno.

- Kondenzacija unutar pećnice.
- Protok zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odsjaj svjetla oko vrata i vanjskog kućišta.
- Ispuštanje pare oko vrata ili otvora za ventilaciju.

Pećnica se ne uključuje nakon pritiska na gumb START/+30s (Početak/+30 s).

- Jesu li vrata potpuno zatvorena?

Hrana uopće nije kuhana.

- Jeste li ispravno postavili mjerač vremena i/ili pritisnuli gumb **START/+30s (Početak/+30 s)**?
- Jesu li vrata zatvorena?
- Jeste li preopteretili strujni krug i izazvali iskakanje osigurača ili isključivanje sklopke?

Hrana je prekuhana ili nije dovoljno kuhana.

- Jeste li pravilno postavili trajanje kuhanja za vrstu hrane?
- Jeste li odabrali pravilnu razinu snage kuhanja?

Žarulja ne radi.

- Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju. Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

Pećnica uzrokuje smetnje kod radiouređaja i televizora.

- Pri korištenju mikrovalne pećnice mogu se primijetiti lagane smetnje na televizorima ili radiouređajima. To je uobičajeno. Kako biste riješili taj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radiouređaja i antena.
- Dođe li do smetnji u radu mikroprocesora pećnice, zaslon će se možda ponovno pokrenuti.
  Kako biste riješili taj problem, iskopčajte kabel iz utičnice i ponovno ga ukopčajte. Ponovno postavite vrijeme.

U pećnici se pojavljuju iskre ili se čuje krckanje (električno iskrenje).

- Jeste li upotrijebili posuđe s metalnim obrubom?
- Jeste li ostavili vilicu ili drugi metalni pribor u pećnici?
- Je li aluminijska folija preblizu unutarnjih stijenki?

Iz uređaja dopire dim i neugodan miris pri prvom pokretanju.

- To je privremeno stanje prouzročeno zagrijavanjem nove komponente.
  Dim i neugodan miris potpuno će nestati nakon 10 minuta rada.
  Za brže uklanjanje neugodnog mirisa pokrenite mikrovalnu pećnicu nakon što u ormarić stavite komadić limuna ili limunov sok.

Ako uz gore navedene smjernice ne uspijete riješiti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke SAMSUNG.
Pročitajte sljedeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, obično su otisnuti na stražnjoj strani pećnice
- Detalji jamstva
- Jednostavan opis problema

Zatim se obratite lokalnom distributeru ili u servis tvrtke SAMSUNG.

ŠIFRA POGREŠKE

Prikazat će se poruka "SE".

- Očistite gumbe i provjerite ima li na površini oko gumba vode. Isključite mikrovalnu pećnicu i ponovno je pokušajte postaviti. Ako se isti problem ponovno pojavi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

Prikazat će se poruka "E-12".

- Poruka "E-12" naznačuje nisku vrijednost senzora za paru. Do ove pogreške može doći zbog velike koncentracije vlage u pećnici kada mikrovalnu pećnicu ponovno pokrenete ubrzo nakon dovršetka pripreme druge hrane. U tom slučaju postoji mogućnost da senzor pare nije u kvaru pa isključite mikrovalnu pećnicu i ponovno ju pokušajte postaviti. Ako se ista greška ponovno pojavi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

Prikazat će se poruka "E-24".

- Prije nego se mikrovalna pećnica može pregrijati, na zaslonu se pojavljuje poruka "E-24". Ako se pojavi poruka "E-24", pritisnite gumb Stop/Eco (PREKID/EKOLOŠKI NAČIN RADA). Nakon hlađenja pokušajte ponovno upravljati pećnicom. Ako se poruka "E-24" ponovno pojavi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke Samsung.

Ako se pojavi kôd koji nije naveden iznad ili se predloženim postupkom ne rješava problem, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku tvrtke SAMSUNG.

tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Model	MC28H5135**
Izvor napajanja	230 V - 50 Hz izmjenične struje
Potrošnja energije Maksimalna snaga Mikrovalovi Prženje (grijač) Vrući zrak (grijač)	 2900 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Izlazna snaga	100 W / 900 W - 6 razina (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x D x V) Kućište Unutrašnjost	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Zapremina	1 kubična stopa
Masa Neto	 oko 17,8 kg

IMATE LI PITANJE ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA WEB-ADRESI
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Микробранова печка

Упатство за употреба и водич за готвење

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung НЕ покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ова упатство е направено од 100 % рециклирана хартија.

замислете ги можностите

Ви благодариме што купивте Samsung производ.За да добиете целосна услуга, ве молиме регистрирајте го вашиот производ на

www.samsung.com/register

SAMSUNG

содржина

Безбедносни информации 2
Водич со можност за брзо пребарување 11
Особини на печката..12
Печка 12
Контролна плоча..12
Додатоци 13
Употреба на печката 13
Како работи микробрановата печка 13
Проверка дали печката работи исправно..14
Поставување на времето..14
Готвење/подгревање..14
Нивоа на јачина и промена на времето..15
Прилагодување на времето на готвење..15
Прекинување на готвењето 15
Поставување на режимот за заштедување на енергија 16
Употреба на функциите за пржење со малку масло 16
Употреба на функциите за готвење со сензор 18
Употреба на функциите за здраво готвење..20
Употреба на функциите за нараснување на тесто/кисело млеко 22
Употреба на функциите за забрзано одмрзнување..23
Употреба на функциите за автоматско подгревање/готвење 24
Употреба на садот за печење..25
Конвекција..25
Печење скара..26
Избор на додатоци..26
Комбинирање на микробранови и грејач..26
Комбинирање на микробранови и конвекција..27
Исклучување на звучниот сигнал 27
Употреба на безбедносното заклучување за деца 28
Употреба на функциите за вклучување/исклучување на вртливата плоча.........28
Водич за опрема за готвење..28
Водич за готвење..29
Отстранување на проблеми и код на грешка 38
Отстранување на проблеми..38
Код на грешка 39
Технички спецификации 39

безбедносни информации

КОРИСТЕЊЕ НА УПАТСТВОТО

Купивте SAMSUNG микробранова печка. Вашето упатство содржи корисни информации за готвење со микробрановата печка:

- Мерки за безбедност
- Прикладни додатоци и садови
- Корисни совети за готвење
- Совети за готвење

ЛЕГЕНДА ЗА СИМБОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди или смрт**.
ВНИМАНИЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **помали повреди или оштетување на околината**.

Предупредување; опасност од пожар	Предупредување; жешка површина
Предупредување; струја	Предупредување; експлозивен материјал
НЕ обидувајте се.	НЕ допирајте.
НЕ расклопувајте.	Експлицитно следете ги упатствата.
Извадете го приклучокот за напојување од ѕидниот штекер.	Проверете дали машината е заземјена заради избегнување на електричен удар.
Повикајте го сервисниот центар за помош.	Забелешка
Важно	

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

Потрудете се постојано да ги следите овие мерки за безбедност.

Пред да започнете да ја користите печката, прочитајте и следете ги следните инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ (само функција за микробранови)

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.

Овој уред е наменет за користење само во домаќинства.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Дозволена е употреба на печката од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи печката на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца, освен ако се на возраст од 8 години или повеќе и се надгледуваат.

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки.

Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.

Микробрановата печка е наменета за загревање на храна и пијалоци. Сушење храна или облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар.

Ако избувне чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори.

Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена.

Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна.

Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.

Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.

Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.

Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат несакани ситуации.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Течностите или останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија;

Уредот не треба да се чисти под млаз вода.

Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.

Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_MK.indd 4 2013-12-20 □□ 12:50:03

★	Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.
★	Микробрановата печка треба да се постави на начин на кој приклучокот ќе биде достапен.
⃠	Микробрановата печка е наменета за користење единствено на работна маса во кујна и таа не смее да се поставува во орман.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ (само функција на рерна) - изборно

☛	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога уредот работи во комбиниран режим, децата може да ја употребуваат печката само под надзор на возрасен заради температурата која се ослободува.
★	За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.
⃠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.
⃠	Уредот не треба да се чисти со пареа.

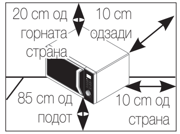
⃠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.
★	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови. Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.
✋	Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот.
✋	Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.
☛	Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.
★	Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

⃠	Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.
⃠	Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување.
Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

ИНСТАЛИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Поставете ја печката на рамна површина на височина од 85 cm од подот. Површината треба да е доволно цврста за да ја издржи тежината на печката.



1. Кога ја поставувате печката, оставете соодветен простор за вентилација од најмалку 10 cm (4 инчи) одзади и од страните и 20 cm (8 инчи) одгоре.
2. Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката.
3. Поставете ги кружниот прстен и плочата. Проверете дали чинијата се врти слободно. (само модел со вртлива плоча)
4. Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен.

☛ Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат несакани ситуации.
За ваша безбедност, приклучете го кабелот во соодветен AC приклучок со заземјување.

- Не поставувајте ја микробрановата печка во топла и влажна околина како на пример во близина на шпорет или радијатор. Спецификациите за напојување на печката треба да се почитуваат и секој продолжителен кабел треба да ги задоволува истите стандарди кои важат за кабелот кој се испорачува со печката. Пред првото користење на микробрановата печка избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.

ЧИСТЕЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Следните делови од микробрановата печка треба да се чистат редовно за да не се таложат остатоци од маснотии и храна:

- Внатрешните и надворешните површини
- Вратата и шарките
- Плочата и кружните прстени (само модел со вртлива плоча)

- **СЕКОГАШ** проверувајте дали шарките од вратата се чисти и дали вратата е добро затворена.

- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

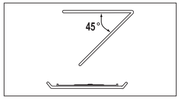
1. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа и топла вода со сапуница. Исплакнете и исушете.
2. Отстранете ја нечистотијата од внатрешната површина на печката со насапунета крпа. Исплакнете и исушете.
3. За да ги отстраните тврдокорните нечистотии и мирисот, ставете чаша со разблажен лимонов сок во печката и загрејте десет минути со најголема јачина.
4. Измијте ја вртливата плоча кога тоа ќе биде потребно, може и во машина за миење садови.

НЕ истурајте вода на вентилацијата. **НИКОГАШ** не употребувајте абразивни или хемиски средства. При чистењето на шарките од вратата особено внимавајте да нема остатоци:

- Кои се наталожени
- Го попречуваат затворањето на вратата

Исчистете ја внатрешноста на микробрановата печка по секоја употреба со благ раствор од детергент, но не правете го тоа веднаш, оставете да се олади за да не се изгорите.

Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да исчистите.



(само модели со подвижен грејач)

СКЛАДИРАЊЕ И ПОПРАВКА НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Обрнете внимание на неколку работи во ситуации кога треба да ја складирате или сервисирате микробрановата печка.
Не употребувајте ја печката ако вратата или шарките од вратата се оштетени како на пр.:

- Скршени шарки
- Расипани затворачи
- Изобличено или искривено куќиште

Само квалификуван сервисер може да врши поправки на микробрановата печка

НИКОГАШ не отстранувајте го капакот од печката. Доколку печката не работи и треба да се сервисира или се сомневате во нешто:

- Исклучете ја од напојување
- Обратете се до најблискиот сервисен центар

Ако сакате да ја складирате печката привремено, одберете суво, чисто место.
Причина : Правта и влагата можат неповолно да влијаат на работните делови од печката.

Микробрановата печка не е наменета за комерцијална употреба.

Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини.
Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ				
	Вршењето модификации и поправки на уредот е дозволено само на овластен персонал.	✓	✓	✓	✓
	Не загревајте течности и друга храна во затворени садови со функцијата за микробранови.	✓	✓	✓	✓
	Заради ваша безбедност, немојте да користите уреди за чистење со вода со висок притисок или пареа.	✓	✓	✓	✓
	Немојте да го инсталирате овој уред: во близина на грејно тело, запалив материјал; на влажно, масно или прашливо место, на место изложено на директна сончева светлина и вода или на места каде што се можни истекувања на гас; на нерамна подлога.	✓	✓	✓	✓
	Овој уред мора да биде соодветно заземјен во согласност со локалните и националните правила.	✓	✓	✓	✓

Редовно вршете отстранување на сите супстанци како прав или вода од приклучокот за напојување и допирните точки со помош на сува крпа.	✔	✔	✔	✔
Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се ставаат тешки предмети врз него.	✔	✔	✔	✔
Во случај на истекување на гас (како пропан, LP гас, итн.), веднаш проветрете ја собата без допирање на приклучокот за напојување.	✔	✔	✔	✔
Не допирајте го приклучокот за напојување со мокри раце.	✔	✔	✔	✔
Не исклучувајте го уредот преку вадење на приклучокот за напојување додека уредот се користи.	✔	✔	✔	✔
Немојте да ги ставате вашите прсти или надворешни супстанци, доколку во уредот навлезат надворешни супстанци како вода, извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✔	✔	✔	✔
Немојте да вршите прекумерно притискање или удирање на уредот.	✔	✔	✔	✔
Немојте да ја поставувате печката врз кршливи елементи како лавабоа или стаклени елементи.	✔	✔		
При чистење на уредот не користете бензен, разредувач, алкохол, чистач на пареа или чистач со висок притисок.	✔	✔	✔	✔
Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да бидат исти како оние од спецификациите на производот.	✔	✔		✔
Приклучокот за напојување цврсто вметнете го во ѕидниот штекер. Не употребувајте адаптер со повеќе приклучни места, продолжителен кабел или електричен трансформатор.	✔	✔	✔	
Не го закачувајте кабелот за напојување на метални предмети, вметнете го кабелот за напојување помеѓу предметите или зад печката.	✔	✔	✔	
Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, оштетен кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Кога приклучокот или кабелот за напојување ќе се оштети, обратете се до најблискиот сервисен центар.	✔	✔	✔	✔
Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.	✔	✔		

Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на нејзината врата.	✔	✔	✔	
Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на површината од печката.	✔	✔		
Не ставајте запаливи материјали во печката. Обрнете посебно внимание при загревање на храна или пијалоци кои содржат алкохол бидејќи алкохолната пареа може да дојде во контакт со некој жежок дел од печката.	✔		✔	✔
Не дозволувајте им на децата да се приближуваат до вратата кога ја отворате или затворате, бидејќи може да се удрат во неа или да им ги стиснете нивните прсти со вратата.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот; За да се заштитите во ваква ситуација СЕКОГАШ оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за ПРВА ПОМОШ: • Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути. • Покријте ја со чиста, сува крпа. • Не ставајте креми, масла или лосиони.	✔	✔	✔	✔
Не ставајте го садот или решетката во вода непосредно по готвењето, бидејќи може да дојде до кршење или оштетување на садот или рештката.				✔
Не употребувајте ја микробрановата печка за пржење во длабоки садови полни со масло, бидејќи температурата на маслото не може да се контролира. Тоа може да резултира со ненадејно зовривање на жешката течност.	✔			✔

	⚠ ВНИМАНИЕ	🔥	⚡	♨	💥
★	Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки; НЕ употребувајте метални садови, тенџериња со златни и сребрени делови, ражен, вилушки и сл. Отстранете ги врвките од хартиените и пластични ќеси. Причина: Електрично празнење или искри може да предизвикаат оштетување на печката.	✔		✔	✔
⊘	Не сушете весници или облека во микробрановата печка.	✔		✔	✔
★	Користете пократки времиња за помали количини на храна за да спречите прегревање и горење на храната.	✔		✔	✔
⊘	Не го потопувајте кабелот или приклучокот за напојување во вода и држете го кабелот за напојување подалеку од топлина.	✔	✔		
⊘	Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена; Исто така, не загревајте херметички или вакуумирани шишиња, тегли, садови, ореви со лушпа, домати и сл.			✔	✔
⊘	Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тие може да се запалат од топлиот воздух кој излегува од внатрешноста на печката. Исто така, печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.	✔		✔	
✋	Секогаш употребувајте ракавици при вадење на сад од печката за да не добиете изгореници.			✔	
★	Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите превривање.			✔	
★	Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.			✔	
⊘	Не употребувајте ја микробрановата печка кога е празна. Микробрановата печка автоматски ќе се исклучи за 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку микробрановата печка случајно се активира.	✔			✔
★	Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор кој е наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка.)	✔		✔	
★	Внимавајте при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.	✔	✔	✔	

МЕРКИ ЗА ИЗБЕГНУВАЊЕ НА МОЖНО ИЗЛОЖУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА МИКРОБРАНОВА ЕНЕРГИЈА.(САМО ФУНКЦИЈА ЗА МИКРОБРАНОВИ)

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

(a) Под никакви околности не употребувајте ја печката со отворена врата, не расипувајте ги безбедносните брави (шарките од вратата) и не ставајте ништо во отворите од безбедносните брави.

(b) НЕ поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Вратата и површината за затворање одржувајте ги чисти со бришење после секоја употреба, прво со влажна, а потоа со мека, сува крпа.

(c) НЕ употребувајте ја печката ако е оштетена сè додека не се поправи од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот. Многу е важно вратата на печката да се затвора правилно и да нема оштетувања на:
(1) вратата (искривување)
(2) шарките од вратата (скршени или лабави)
(3) Вратата и површината за затворање

(d) Печката не треба да се прилагодува или поправа од никој друг освен од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот.

Samsung ќе наплати дополнителна сума за замена на галантерија или поправка на козметички дефект, доколку оштетувањето на уредот и/или оштетувањето или губењето на галантеријата било предизвикано од страна на корисникот. Во оваа клаузула спаѓа:

(a) Вдлабната, изгребана или скршена врата, рачка, надворешна плоча или контролна плоча.

(b) Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

- Овој уред употребувајте го единствено за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни мерки во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашиот уред.
- Бидејќи следните напатствија за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се до најблискиот сервисен центар или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.
- Оваа микробранова печка се употребува за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничиња полни со зрнца, кои можат да се запалат и да предизвикаат пожар. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на уредот.
- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или може да предизвика несакани опасни ситуации.

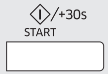
ПРАВИЛНО ДЕПОНИРАЊЕ НА ОВОЈ ПРОИЗВОД (ОТПАДНА ЕЛЕКТРИЧНА И ЕЛЕКТРОНСКА ОПРЕМА)

(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)

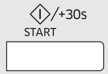
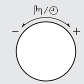
Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси.
Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината.
Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

водич со можност за брзо пребарување

Сакам да приготвам храна.

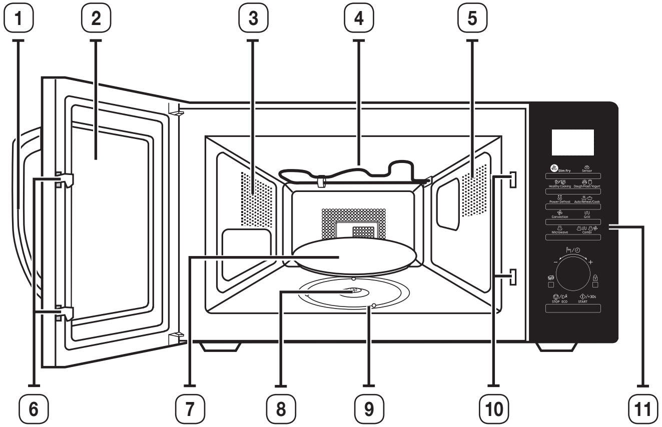
	**1.** Ставете ја храната во печката. Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

Ако сакате да додадете дополнителни 30 секунди.

	Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** еднаш или повеќе пати за секои дополнителни 30 секунди кои сакате да ги додадете.
	Со вртење на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**, можете да го поставите времето по ваша желба.

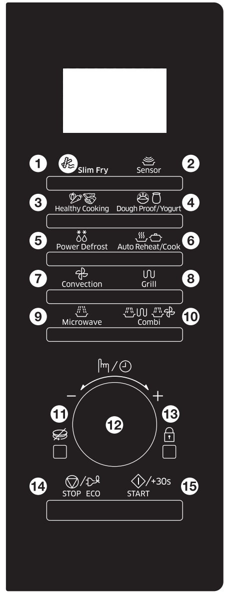
особини на печката

ПЕЧКА



1. РАЧКА ЗА ВРАТАТА
2. ВРАТА
3. ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА
4. ГРЕЕН ЕЛЕМЕНТ
5. ОСВЕТЛУВАЊЕ
6. ШАРКИ НА ВРАТАТА
7. ВРТЛИВА ПЛОЧА
8. СПОЈНИЦА
9. КРУЖЕН ПРСТЕН
10. СИГУРНОСНИ ВНАТРЕШНИ ОТВОРИ
11. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

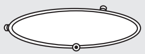
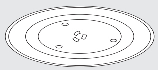
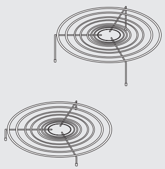
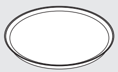
КОНТРОЛНА ПЛОЧА



1. КОПЧЕ ПРЖЕЊЕ СО МАЛКУ МАСЛО
2. КОПЧЕ СЕНЗОР
3. КОПЧЕ ЗДРАВО ГОТВЕЊЕ
4. КОПЧЕ НАРАСНУВАЊЕ НА ТЕСТО/ КИСЕЛО МЛЕКО
5. КОПЧЕ ЗА ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ
6. КОПЧЕ АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ/ГОТВЕЊЕ
7. КОПЧЕ ЗА КОНВЕКЦИЈА
8. КОПЧЕ ЗА ПЕЧЕЊЕ
9. КОПЧЕ ЗА МИКРОБРАНОВИ
10. КОПЧЕ ЗА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
11. КОПЧЕ ЗА ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ВРТЕЊЕТО НА ПЛОЧАТА
12. ПОВЕЌЕФУНКЦИОНАЛНО ВРТЛИВО КОПЧЕ ЗА ИЗБИРАЊЕ
13. КОПЧЕ ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦА
14. КОПЧЕ ЗАПИРАЊЕ/ЕКО
15. КОПЧЕ АКТИВИРАЊЕ/+30s

ДОДАТОЦИ

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.

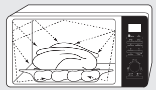
	**1. Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката. **Намена:** Кружниот прстен ја поддржува плочата.
	**2. Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата. **Намена:** Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.
	**3. Висока решетка, ниска решетка,** кои се поставуваат на вртливата плоча. **Намена:** Металната решетка се употребува за готвење со две чинии истовремено. Мала чинија може да се постави на плочата, втора чинија на решетката. **Металните решетки се употребуваат за печење, конвекција и комбинирано готвење.**
	**4. Сад за печење,** погледнете на страница 25. **Намена** Сад за печење кој се употребува за подобро печење при комбиниран режим на работа со микробранови и грејач. Овозможува тестата и пицата да бидат крцкави.

КАКО РАБОТИ МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Микробрановите се електромагнетни бранови со висока фреквенција; ослободената енергија овозможува готвење или подгревање на храната без промена на нејзината форма или боја.
Можете да ја користите микробрановата печка за:

- Одмрзнување
- Подгревање
- Готвење

Принцип на готвење.

	**1.** Микробрановите генерирани од магнетрон се распределуваат рамномерно со вртењето на храната поставена на плочата. На овој начин храната се готви рамномерно насекаде.
	2. Микробрановите се апсорбираат од храната до длабочина од околу 1 инч (2,5 cm). Готвењето потоа продолжува со распределување на топлината во внатрешноста на храната.
	3. Времето на готвење се менува во зависност од садот кој се користи и карактеристиките на храната: • Количество и густина • Содржина на вода • Почетна температура (дали е замрзната или не)

Бидејќи централниот дел на храната се готви преку распределување на топлината, готвењето продолжува и по вадењето на храната од печката. Времето на стоење на храната назначено во рецептите или во ова упатство мора да се почитува за да се обезбеди:

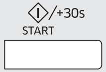
- Рамномерна зготвеност на храната и во средишниот дел.
- Подеднаква температура на целата храна.

ПРОВЕРКА ДАЛИ ПЕЧКАТА РАБОТИ ИСПРАВНО

Следната едноставна процедура ќе ви овозможи да проверите дали вашата микробранова печка работи исправно. Доколку се сомневате, погледнете во поглавјето "Отстранување на проблеми" на страница 38-39.

Печката мора да биде поврзана со соодветен ѕиден приклучок. Плочата мора да биде поставена во печката. Доколку не се користи максималното ниво на јачина (100 % - 900 W), ќе биде потребно подолго време за зовривање на водата.

Отворете ја вратата од печката со повлекување на рачката од десната страна. Поставете чаша со вода на плочата. Затворете ја вратата.

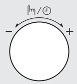
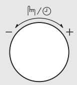
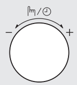
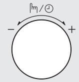
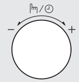
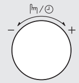
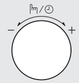
	Притиснете копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** и поставете го времето на 4 или 5 минути, со притиснување на копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** соодветен број пати. **Резултат:** Печката ја загрева водата 4 или 5 минути. Потоа водата треба да зоврие.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО

Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже "88:88", а потоа "12:00".
Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.

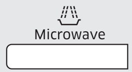
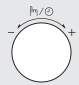
	**1.** Притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**2.** Завртете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го поставите начинот на прикажување на времето. (12 часа или 24 часа)
	**3.** Притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да завршите со поставувањето.
	**4.** Завртете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го поставите часот.
	**5.** Притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**6.** Завртете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да ги поставите минутите.
	**7.** Кога ќе се прикаже точното време, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го активирате часовникот. **Резултат:** Времето се прикажува секогаш кога не ја користите микробрановата печка.

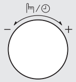
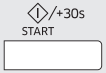
ГОТВЕЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ

Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна.

СЕКОГАШ проверувајте ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.

Отворете ја вратата. Поставете ја храната на средина од плочата. Затворете ја вратата. Никогаш не вклучувајте ја печката кога е празна.

	**1.** Притиснете го копчето **Microwave (Микробранови)**. **Резултат:** Се прикажува следното: (режим на микробранови)
	**2.** Вртете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** сè додека не се прикаже соодветното ниво на јачина кое ви одговара. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го поставите нивото на јачина. • Ако не го поставите нивото на јачина во рок од 5 секунди, тоа автоматски ќе се промени според поставеното време на готвење.

	**3.** Поставете го времето на готвење со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. **Резултат:** Се прикажува времето на готвење.
	**4.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти. Готвењето започнува и по завршувањето: • Печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

НИВОА НА ЈАЧИНА И ПРОМЕНА НА ВРЕМЕТО

Функцијата за ниво на јачина ви овозможува да ја прилагодувате емитуваната енергија, а со тоа и времето потребно за готвење или подгревање на храната, во зависност од типот и количината.
Можете да изберете некое од шесте нивоа на јачина.

Ниво на јачина	Процент	Излез
ВИСОКО	100 %	900 W
СРЕДНО ВИСОКО	67 %	600 W
СРЕДНО	50 %	450 W
СРЕДНО НИСКО	33 %	300 W
ОДМРЗНУВАЊЕ	20 %	180 W
НИСКО	11 %	100 W

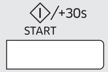
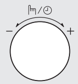
Времињата на готвење кои се дадени во рецептите во ова упатство соодветствуваат на назначеното ниво на јачина.

Доколку изберете...	Тогаш времето на готвење мора да биде...
Повисоко ниво на јачина Пониско ниво на јачина	Намалено Зголемено

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.

- Проверете како се одвива готвењето во кој било момент, едноставно со отворање на вратата.
- Зголемување на преостанатото време на готвење

	Ако сакате да го зголемите времето на готвење на храната за време на готвењето, притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат. • На пример: За да додадете три минути, притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** шест пати.
	За да го прилагодите времето на готвење, треба само да го завртите **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. • За да го зголемите времето на готвење завртете го надесно, а за да го намалите времето на готвење завртете го налево.

ПРЕКИНУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

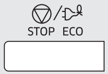
Можете да го прекинете готвењето во секое време:

- За да ја проверите храната
- За да ја завртите или промешате храната
- За да ја оставите да отстои

За да го запрете готвењето...	Потоа...
Привремено	Привремено : Отворете ја вратата или притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** само еднаш. **Резултат:** Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете на копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**.
Целосно	Целосно : Притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** само еднаш. **Резултат:** Готвењето се прекинува. Доколку сакате да ги откажете параметрите за готвење, притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** уште еднаш.

ПОСТАВУВАЊЕ НА РЕЖИМОТ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

Печката има режим за заштедување на енергија.

	• Притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**. **Резултат:** Исклучен екран. • За да излезете од режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата или притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** и на екранот ќе се прикаже тековното време. Печката е подготвена за употреба.

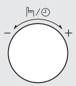
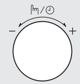
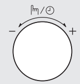
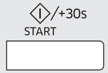
Функција за автоматско заштедување на енергија
Ако не изберете ниту една функција додека уредот ја поставува или се наоѓа во состојбата на привремено прекинување, функцијата ќе биде откажана и по 25 минути ќе се прикаже часовникот.
Лампата на печката ќе се исклучи по 5 минути доколку вратата е отворена.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ПРЖЕЊЕ СО МАЛКУ МАСЛО

12-те функции за **Пржење со малку масло** нудат однапред програмирани времиња на готвење.
Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина.
Со притиснување на копчето **Slim Fry (Пржење со малку масло)** можете да ја прилагодувате категоријата за пржење со малку масло.

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната. СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.

	**1.** Притиснете го копчето **Slim Fry (Пржење со малку масло)**.
	**2.** Изберете ја категоријата на храната со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** и притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. 1) Компири/зеленчук 2) Морска храна 3) Пилешко
	**3.** Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. На табелата на наредната страница ќе најдете опис на различни однапред програмирани вредности. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го изберете видот на храната.
	**4.** Изберете ја големината на порциите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**5.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**.

Во следната табела се претставени 12 автоматски програми за **Пржење со малку масло**. Таа ги содржи количините и соодветните инструкции.
Ќе користите помалку масло во споредба со пржење во фритеза, а ќе добиете повкусни резултати. Програмите користат комбинација од конвекција, горен грејач и микробранова енергија.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_MK.indd 16 2013-12-20 □□ 12:50:07

1. Компири/зеленчук

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1-1 Замрзнат помфрит	300-350 g 450-500 g	Подеднакво распоредете го замрзнатиот компир за печење на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Превртете по звучниот сигнал. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите. (печката ќе продолжи да работи сè додека не ја исклучите). Почекајте 1-2 минути.
1-2 Замрзнати крокети од компир	200-250 g 300-350 g	Подеднакво распоредете ги замрзнатите крокети од компир на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Почекајте 1-2 минути.
1-3 Домашен помфрит	300-350 g 450-500 g	Земете компири со средна или јака цврстина и измијте ги. Излупете ги компирите и исецкајте ги на парчиња со дебелина од 10 x 10 mm. Потопете ги во ладна вода (до 30 мин.). Исушете ги со крпа, измерете ги и премачкајте ги со 5 g маслиново масло. Подеднакво распоредете го домашниот помфрит на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Превртете по звучниот сигнал. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите. (печката ќе продолжи да работи сè додека не ја исклучите). Почекајте 1-2 минути.
1-4 Долгнавести парчиња од компир	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Измијте неколку компири со стандардна големина и исецкајте ги на долгнавести парчиња. Премачкајте ги со маслиново масло и парчиња. Ставете ги со исечената страна врз садот за печење. Поставете го садот на високата решетка. Почекајте 1-3 минути.
1-5 Замрзнати прстени кромид	100-150 g 200-250 g	Распоредете ги замрзнатите прстени од кромид со лебни трошки или замрзнатите прстени од лигњи со лебни трошки подеднакво на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Почекајте 1-2 минути.
1-6 Сецкани тиквички	100-150 g 200-250 g	Исплакнете и исецкајте ги тиквичките. Премачкајте ги со 5 g маслиново масло и додајте зачини. Распоредете ги парчињата подеднакво на садот за печење и ставете го садот на високата решетка. Превртете по звучниот сигнал. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите. (печката ќе продолжи да работи сè додека не ја исклучите). Почекајте 1-2 минути.

2. Морска храна

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
2-1 Замрзнати ракчиња	200-250 g 300-350 g	Подеднакво распоредете ги замрзнатите ракчиња со лебни трошки на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Почекајте 1-2 минути.
2-2 Котлети од риба	200-250 g 300-350 g	Подеднакво распоредете ги котлетите од риба со лебни трошки на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Почекајте 1-2 минути.
2-3 Пржена лигња	100-150 g 200-250 g	Подеднакво распоредете ги прстените од лигња со лебни трошки на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Почекајте 1-2 минути.

3. Пилешко

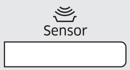
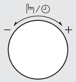
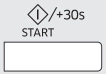
Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
3-1 Замрзнати пилешки парчиња	200-250 g 300-350 g	Подеднакво распоредете ги замрзнатите пилешки парчиња на садот за печење. Поставете го садот на ниската решетка. Превртете по звучниот сигнал. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите. (печката ќе продолжи да работи сè додека не ја исклучите). Почекајте 1-2 минути.
3-2 Пилешки батаци	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Измерете ги батаците и премачкајте ги со масло и зачини. Наредете ги рамномерно на високата решетка. Превртете по звучниот сигнал, печката ќе го запре процесот. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите. Почекајте 1-3 минути.
3-3 Пилешки крилца	200-250 g 300-350 g	Измерете ги пилешките крилца и премачкајте ги со масло и зачини. Наредете ги рамномерно на високата решетка. Превртете по звучниот сигнал, печката ќе го запре процесот. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите. Почекајте 1-2 минути.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ СО СЕНЗОР

8-те функции за **готвење со сензор** нудат однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина.
Со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** можете да ја прилагодите категоријата за готвење со сензори.

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

	**1.** Притиснете го копчето **Sensor (Сензор)**.
	**2.** Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. На табелата на наредната страница ќе најдете опис на различни однапред програмирани вредности. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го изберете видот на храната.
	**3.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Готвењето започнува. По завршувањето. 1) Се слуша звучен сигнал "бип" 4 пати. 2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута). 3) Моменталното време повторно се прикажува.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Ако внатрешната температура надминува 60 °C, вентилаторот за ладење ќе работи 3 минути. Копчето **Sensor (Сензор)** нема да може да се користи привремено, сè додека печката не се излади на одредена температура и сензорот не премине во безбедносен режим.

Во следната табела се претставени 8 програми за **готвење со сензор**. Таа содржи препорачан опсег на тежина по парче, време на чекање по готвењето и соодветни инструкции. На почетокот на програмата, на екранот ќе се прикаже временскиот период на сензорот. По изминување на овој временски период, времето на готвење и нивото на јачина се пресметуваат автоматски и се прикажува преостанатото време на готвење. Процесот на готвење се контролира преку систем со сензор за да ви се олесни готвењето.

Употребете ракавици при вадењето!

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1 Пијалаци	150-250 g	Истурете ја течноста (собна температура) во керамичка чаша или шолја. Не покривајте. Ставете ги на средината на плочата. Чувајте ги во печката за да отстојат. Промешајте пред и по времето на стоење. Внимавајте при вадењето на чашата (погледнете ги безбедносните инструкции за течности). Почекајте 1-2 минути.
2 Парчиња броколи	200-500 g	Исплакнете и исчистете го свежиот зеленчук, како брокула и подгответе ги во парчиња. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30-45 ml вода (2-3 лаж.). Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Овој програм е погоден за брокули, како и за сецкани тиквички, модри патлиџани, тикви или пиперки. Почекајте 1-2 минути.
3 Сецкани моркови	200-500 g	Исплакнете и исчистете го свежиот зеленчук, како моркови и исечете ги во подеднакви кружни парчиња. Ставете го во стаклен сад со капак. Додадете 30-45 ml вода (2-3 лаж.). Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Овој програм е погоден за сецкани моркови, како и за парчиња карфиол или репа зелка. Почекајте 1-2 минути.
4 Парчиња карфиол	200-500 g	Исплакнете и исчистете го свежиот зеленчук, како на пример парчиња карфиол и подгответе го. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30-45 ml вода (2-3 лаж.). Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Овој програм е погоден за брокули, како и за сецкани тиквички, модри патлиџани, тикви или пиперки. Почекајте 1-2 минути.
5 Нелупени печени компири	200-800 g	Исплакнете ги и исчистете ги компирите, секој по 200 g. Премачкајте со маслиново масло и прободете ја лушпата со нож. Поставете ги кружно на вртливата плоча. Почекајте 2-3 минути.

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
6 Зовривање на тестенини	100-300 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додајте топла зовриена вода 4 пати, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешајте пред времето на стоење и темелно исцедете откако ќе завршите. Почекајте 1-3 минути.
7 Мини равиоли	200-400 g	Ставете мини равиоли во длабока керамичка чинија. Ставете ја чинијата на средина од вртливата плоча. Покријте со пластичен капак. Почекајте 2-3 минути.
8 Парчиња од кокошка	200-500 g	Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Ставете ги со кожата надолу на ниската решетка. Завртете ја храната кога печката ќе емитува "бип" звук. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите со процесот. Почекајте 2-3 минути.

Инструкции за автоматско готвење со сензор

Автоматскиот сензор ви овозможува автоматски да ја готвите вашата храна со откривање на количината на гасови кои се генерираат при готвењето на храната.

- При готвење на храна се испуштаат многу видови на гасови. Автоматскиот сензор го одредува соодветното време и нивото на јачина преку откривање на гасовите од храната, елиминирајќи ја потребата за поставување на времето за готвење и нивото на јачина.
- Ако го покриете садот со неговиот капак или пластична фолија при готвење со сензор, автоматскиот сензор ќе ги открие гасовите кои се генерираат откако садот ќе се засити со пареа.
- Непосредно пред крајот на готвењето, преостанатото време за готвење ќе почне да одбројува наназад. Ова време е погодно за ротирање или мешање на храната за рамномерно готвење, доколку е потребно.
- Пред да започнете со автоматското готвење со сензор може да ја зачините храната со билки, зачини или сосови за готвење. Сепак, бидете внимателни бидејќи солта или шеќерот може да предизвикаат изгорени точки на храната, па затоа овие состојки треба да се додадат по готвењето.

Прибор и капак за готвење со сензор

- За да добиете добри резултати при готвењето со оваа функција, следете ги упатствата за избирање на соодветни садови и капаци од табелата во оваа книга.
- Секогаш употребувајте садови наменети за микробранови печки и покривајте ги со нивните капаци или со пластична фолија. При користење на пластична фолија, подвратете еден раб за да овозможите соодветно излегување на пареата.
- Секогаш покривајте со капакот кој е наменет за приборот кој се користи. Ако приборот нема сопствен капак, користете пластична фолија.
- Полнете ги садовите најмалку до половина.
- Храната за која е потребно мешање или ротирање треба да се меша или врти кон крајот на циклусот на готвењето со сензор, откако времето на екранот ќе почне да одбројува наназад.

Важно

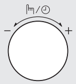
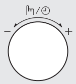
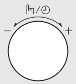
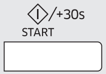
- По инсталирање на печката и приклучување во електричен приклучок, не го исклучувате кабелот за напојување. На сензорот за гас му е потребно време да се стабилизира за да може добро да готви.
- Не се препорачува континуирано користење на функцијата за автоматско готвење со сензор, т.е. циклус на готвење веднаш еден по друг.
- Инсталирајте ја печката на место со добра вентилација за соодветно ладење и проток на воздухот и да му овозможите на сензорот да работи прецизно.
- За да избегнете лоши резултати, не го користите автоматскиот сензор кога амбиенталната температура во собата е премногу висока или ниска.
- Не користете испарлив детергент при чистење на вашата печка. Гасот кој се добива од овој детергент може да влијае врз сензорот.
- Не поставувајте ја печката во близина на места со голема влага или уреди кои испуштаат гас, бидејќи тие ќе им пречат на перформансите на автоматскиот сензор.
- Внатрешноста на печката секогаш треба да биде чиста. Избришете ја целата протечена течност со влажна крпа. Оваа печка е дизајнирана само за користење во домаќинствата.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЗДРАВО ГОТВЕЊЕ

15-те функции за **Здраво готвење** нудат однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина. Можете да ја прилагодите големината на порциите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.

☛ Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Отворете ја вратата. Поставете ја храната на средина од плочата. Затворете ја вратата.

	**1.** Притиснете го копчето **Healthy Cooking (Здраво готвење)**.
	**2.** Изберете ја категоријата на храната со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** и притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. 1) Жито/тестенини 2) Зеленчук 3) Живина/риба
	**3.** Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. На табелата на наредната страница ќе најдете опис на различни однапред програмирани вредности. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го изберете видот на храната.
	**4.** Изберете ја големината на порциите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**5.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Храната се подготвува според избраните однапред поставени параметри. • Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

Во следната табела се претставени количините и соодветните инструкции за 15-те програми за **Здраво готвење**. Таа содржи информации за Жито/тестенини(1), Зеленчук(2) и Живина/риба(3).

☛ Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

1. Жито/тестенини

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1-1 Интегрален ориз	150-200 g 200-250 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно поголемо количество на ладна вода. Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 5-10 минути.
1-2 Киноа	150-200 g 200-250 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете двојно поголемо количество на ладна вода. Гответе покриено. Промешајте пред времето на стоење и додајте сол и зачини. Почекајте 1-3 минути.
1-3 Макарони	100-150 g 200-250 g	Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додајте топла зовриена вода 4 пати, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешајте пред времето на чекање и темелно исцедете откако ќе завршите. Почекајте 1-3 минути.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_MK.indd 20 2013-12-20 12:50:07

2. зеленчук

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
2-1 Грав	200-250 g 300-350 g	Исплакнете го и исчистете го гравот. Распоредете ги подеднакво во стаклен сад со капак. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода при готвење на храна со тежина од 200-250 g и додадете 45 ml (3 лаж.) за тежина од 300-450 g. Ставете го садот во центарот на вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Почекајте 1-2 минути.
2-2 Спанаќ	100-150 g 200-250 g	Исплакнете го и исчистете го спанаќот. Ставете го во стаклен сад со капак. Не додавајте вода. Ставете го садот на средина од вртливата плоча. Гответе покриено. Промешајте по готвењето. Почекајте 1-2 минути.
2-3 Лупени компири	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Измијте и излупете ги компирите, пресечете ги на половина и ставете ги во стаклен сад со капак. Додадете 15-30 ml вода (1-2 лаж.). Промешајте по готвењето. При готвењето на поголеми количини, промешајте еднаш за време на готвењето. Почекајте 3-5 минути.
2-4 Гратин со компири	400-450 g 800-850 g	Ставете го свежиот гратин со компири во стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на ниската решетка. Почекајте 2-3 минути.
2-5 Печени модри домати	100-150 g 200-250 g	Исплакнете ги и исецкајте ги модрите патлиџани. Премачкајте со масло и зачини. Наредете ги парчињата подеднакво на високата решетка. Превртете по звучниот сигнал. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите (печката ќе продолжи да работи сè додека не ја исклучите). Почекајте 1-2 минути.
2-6 Печени домати	400-450 g 600-650 g	Исплакнете ги и исчистете ги доматите. Исечете ги на половина и ставете ги во огноотпорен сад. Додадете рендано сирење одозгора. Ставете ја чинијата на високата решетка. Почекајте 1-2 минути.

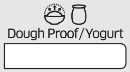
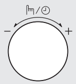
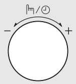
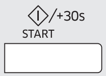
3. Живина/риба

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
3-1 Пилешки гради	300-350 g 400-450 g	Исплакнете ги пилешките гради и ставете ги на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки и прободете ја фолијата. Ставете ја чинијата на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
3-2 Мисиркини гради	300-350 g 400-450 g	Исплакнете ги мисиркините гради и ставете ги во длабок стаклен огноотпорен сад. Покријте со фолија за микробранови печки и прободете ја фолијата. Ставете ја чинијата на вртливата плоча. Почекајте 2 минути.
3-3 Печени пилешки гради	300-350 g 400-450 g	Исплакнете ги пилешките гради, маринирајте ги и ставете ги на високата решетка. Завртете кога печката ќе емитува "бип" звук. Почекајте 2 минути.
3-4 Печени филети од риба	200-300 g 400-500 g	Наредете ги филетите од риба подеднакво на високата решетка. Завртете кога печката ќе емитува "бип" звук. Почекајте 1-2 минути.
3-5 Печени стекови од лосос	200-250 g 300-350 g	Наредете ги стековите од риба подеднакво на високата решетка. Завртете кога печката ќе емитува "бип" звук. Почекајте 2 минути.
3-6 Печена риба	200-300 g 400-500 g	Премачкајте ја целата риба (пастрмка или орада) со масло и додајте тревки и зачини. Ставете ги рибите една покрај друга, глава покрај опашка на високата решетка. Завртете кога печката ќе емитува "бип" звук. Почекајте 3 минути.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА НАРАСНУВАЊЕ НА ТЕСТО/КИСЕЛО МЛЕКО

5-те функции за **Нараснување на тесто/кисело млеко** нудат однапред програмирани времиња на готвење. Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина.
Категоријата за нараснување тесто/кисело млеко може да се прилагоди со вртење на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** откако ќе го притиснете копчето **Dough Proof/Yogurt (Нараснување на тесто/кисело млеко)**.

Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

	**1.** Притиснете го копчето **Dough Proof/Yogurt (Нараснување на тесто/кисело млеко)**.
	**2.** Изберете нараснување на тесто или кисело млеко и притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. 1) Нараснување тесто 2) Кисело млеко
	**3.** Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. Треба да го изберете бројот што сакате да го користите за готвење со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. На табелата на наредната страница ќе најдете опис на различни однапред програмирани вредности. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го изберете видот на храната.
	**4.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**.

Вртливата плоча не работи за време на готвењето на кисело млеко.

Во следната табела е објаснето како да ги користите автоматските програми за стасување на тесто со квасец или домашно кисело млеко.

1. Нараснување на тесто

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1-1 Тесто за пица	300-500 g	Ставете го тестото во соодветен сад и поставете го на ниската решетка. Покријте со алуминиумска фолија.
1-2 Тесто за торта	500-800 g	Ставете го тестото во соодветен сад и поставете го на ниската решетка. Покријте со алуминиумска фолија.
1-3 Тесто за леб	600-900 g	Ставете го тестото во соодветен сад и поставете го на ниската решетка. Покријте со алуминиумска фолија.

2. Домашно кисело млеко

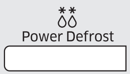
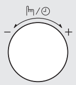
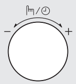
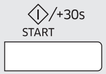
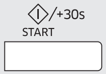
Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
2-1 Мали чашки	500 g	Подеднакво распоредете 150 g природно кисело млеко во 5 керамички чашки или мали стаклени тегли (по 30 g во секоја). Додадете 100 ml млеко во секоја чашка. Користете долготрајно млеко (собна температура; 3,5 % масленост). Покријте ги сите со фолија и поставете ги кружно на вртливата плоча. По завршувањето, оставете ги 6 часа во ладилникот. За прв пат препорачуваме да користите сува ферментирана бактерија за кисело млеко.
2-2 Голем сад	500 g	Измешајте 150 g природно кисело млеко со 500 ml долготрајно млеко (собна температура; 3,5 % масленост). Сипувајте рамномерно во голем стаклен сад. Покријте го со фолија и поставете го на вртливата плоча. По завршувањето, оставете ги 6 часа во ладилникот. За прв пат препорачуваме да користите сува ферментирана бактерија за кисело млеко.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ЗАБРЗАНО ОДМРЗНУВАЊЕ

Функцијата **Забрзано одмрзнување** ви овозможува одмрзнување на месо, живина, риба, леб и овошје. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски. Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Отворете ја вратата. Поставете ја замрзнатата храна на керамичка чинија на средина од плочата. Затворете ја вратата.

	**1.** Притиснете го копчето **Power Defrost (Забрзано одмрзнување)**.
	**2.** Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. На табелата на наредната страница ќе најдете опис на различни однапред програмирани вредности. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го изберете видот на храната.
	**3.** Изберете ја големината на порциите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**4.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** • Одмрзнувањето започнува. • Печката ќе емитува "бип" звук за време на одмрзнувањето за да ве потсети да ја завртите храната.
	**5.** Притиснете го повторно копчето **START/+30s (Активирање/+30s)** за да се заврши одмрзнувањето. **Резултат:** Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

Во следната табела се претставени разните програми за **Забрзано одмрзнување**, количините и соодветните инструкции. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување.
Поставете го месото, живината и рибата на рамна стаклена или керамичка чинија, а лебот, колачите и овошјето поставете ги на хартија за кујна.

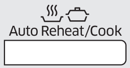
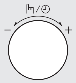
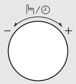
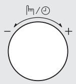
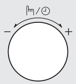
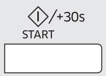
Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1 Месо	200-1500 g	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо. Почекајте 20-90 минути.
2 Живина	200-1500 g	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цела кокошка и парчиња од кокошка. Почекајте 20-90 минути.
3 Риба	200-1500 g	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети. Почекајте 20-80 минути.
4 Леб/пита	125-1000 g	Лебот ставете го хоризонтално на парче хартија за кујна и завртете го откако печката ќе емитува "бип" звук. Питата поставете ја на керамичка чинија и доколку е можно превртете ја откако печката ќе емитува "бип" звук. (Печката ќе престане да работи откако ќе се отвори вратата.) Овој програм е погоден за сите видови леб, исечен на парчиња или цел, како и за багет. Поставете ги парчињата леб во круг. Овој програм е погоден за сите пити со квасец, суво печиво, торта и лиснато тесто. Не е погоден за крцкави колачи, торти со овошје и крем, како и за торти со чоколаден прелив. Почекајте 10-60 минути.
5 Овошје	100-600 g	Овошјето распоредете го рамномерно на рамна стаклена чинија. Овој програм е погоден за сите видови овошје. Почекајте 5-20 минути.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА АВТОМАТСКО ПОДГРЕВАЊЕ/ГОТВЕЊЕ

5-те функции за **Автоматско подгревање/готвење** нудат однапред програмирани времиња на готвење.
Вие не мора да го поставувате времето на готвење, ниту пак нивото на јачина.
Можете да ја прилагодите големината на порциите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.

☛ Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Отворете ја вратата. Поставете ја храната на средина од плочата. Затворете ја вратата.

	**1.** Притиснете го копчето **Auto Reheat/Cook (Автоматско подгревање/готвење)**.
	**2.** Завртете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да изберете категорија на готвење. (автоматско подгревање или автоматско готвење)
	**3.** Изберете ја функцијата за автоматско подгревање со притиснување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање.**
	**4.** Изберете го видот на храната што ја готвите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. На табелата на наредната страница ќе најдете опис на различни однапред програмирани вредности. Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го изберете видот на храната.
	**5.** Изберете ја големината на порциите со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**6.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Храната се подготвува според избраните однапред поставени параметри. • Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

Во следната табела се претставени количините и соодветните инструкции за автоматското подгревање и готвење.

☛ Употребувајте ракавици при вадењето на храната.

1. Автоматско подгревање

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
1-1 Подготвен оброк (ладен)	300-350 g 400-450 g	Ставете во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини). Почекајте 2-3 минути.
1-2 Замрзната пица	300-350 g 400-450 g	Ставете ја замрзнатата пицата на ниската решетка.
1-3 Замрзнати лазањи	400-450 g 600-650 g	Ставете ја замрзнатата лазања во огноотпорна чинија со соодветна големина. Ставете ја чинијата на ниската решетката. Почекајте 3-4 минути.

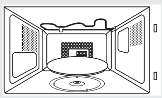
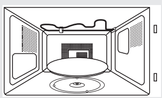
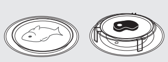
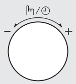
2. Автоматско готвење

Код/Храна	Големина на порции	Инструкции
2-1 Печено пиле	1100-1150 g 1200-1250 g	Подгответе го пилешкото со масло и зачини. Ставете ги со градите надолу, на средината од ниската решетка. Завртете ја храната кога печката ќе емитува "бип" звук. Притиснете го копчето за активирање за да продолжите со процесот. Почекајте 5 минути.
2-2 Погачици	250-300 g	Ставете го тестото во 6-8 хартиени или силиконски чашки за погачици (по 45 g) и ставете ги на ниската решетка. Активирајте ја програмата (печката ќе започне со подгревање). По звучниот сигнал, вметнете ја решетката со храна.

УПОТРЕБА НА САДОТ ЗА ПЕЧЕЊЕ

Со помош на садот за печење вашата храна ќе добие кафеава боја и ќе стане крцкава не само на горната страна каде што се наоѓа грејачот, туку и на долната страна благодарение на високата температура на садот. Во табелата ќе најдете неколку јадења што можат да се подготват со садот за печење (погледнете на наредната страница).

Садот за печење може да се користи и за подготвување на сланина, јајца, колбаси итн.

	**1.** Поставете го садот за печење директно на вртливата плоча и загрејте го со најсилната комбинација микробранови-грејач [600 W + грејач] следејќи ги времињата и инструкциите од табелата.
	**2.** Доколку готвите храна, како јајца и сланина, премачкајте го садот со масло за подобро приготвување на храната.
	**3.** Поставете ја храната во садот за печење.
	**4.** Поставете го садот за печење на металната решетка (или на вртливата плоча) во печката.
	**5.** Изберете го соодветното време и јачина за готвење. (Користете ја табелата на следната страница)

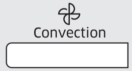
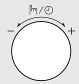
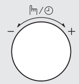
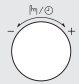
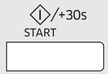
- При вадењето на садот за печење секогаш користете ракавици за печка, бидејќи тој станува многу жежок.
- Запомнете дека садот има тефлонски слој кој не е отпорен на гребнатини. Не користете остри предмети како на пр. нож за сечење на храната.
- На садот не поставувајте предмети кои не се отпорни на топлина.
- Никогаш не поставувајте го садот за печење во печката кога е извадена вртливата плоча.
- Чистете го садот за печење со топла вода и детергент и исплакнете го со чиста вода.
- Не користете четка или груб сунѓер бидејќи ќе се оштети горниот слој.
- Имајте предвид дека садот за печење не е соодветен за миење во машина за миење садови.

КОНВЕКЦИЈА

Режимот на конвекција ви овозможува да готвите храна на ист начин како и со традиционалните печки. Режимот на микробранови не се користи. Според потребите, температурата може да ја поставите на осум различни нивоа од 40 °C до 200 °C. Максималното време на готвење е 60 минути.

- Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.
- Храната подобро ќе ја зготвите и поцрвените доколку ја употребувате ниската решетка.

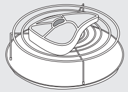
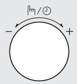
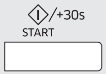
Проверете дали грејниот елемент е во хоризонтална положба. Отворете ја вратата и поставете го садот на ниската решетка која се поставува на плочата.

	**1.** Притиснете го копчето **Convection (Конвекција)**. **Резултат:** Се прикажува следното: (режим на конвекција) 180 °C (температура)
	**2.** Поставете ја температурата со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. (Температура : 40-200 °C, интервал од 10 °C) • Ако не ја поставите температурата во рок од 5 секунди, тоа автоматски ќе се промени според поставеното време на готвење.
	**3.** Притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	**4.** Поставете го времето на готвење со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. (Ако сакате да ја загреете печката, изберете " : 0")
	**5.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Готвењето започнува. • Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

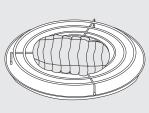
ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови.

- Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.
- Подобри резултати при готвењето и печењето може да постигнете со високата решетка.

	**1.** Отворете ја вратата и поставете ја храната на решетката.
	**2.** Притиснете го копчето **Grill (Грејач)**. **Резултат:** Се прикажува следното: (режим на печење) • Нема можност за поставување на температурата на грејачот.
	**3.** Поставете го времето на печење со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. • Максималното време на печење е 60 минути.
	**4.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** Печењето започнува. • Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

ИЗБОР НА ДОДАТОЦИ

	За традиционалното готвење со конвекција потребен ви е прибор за готвење. Можете да ги користите садовите кои ги користите за традиционалните печки. Садовите наменети за микробраново готвење најчесто не се погодни за готвење со конвекција; не употребувајте пластични садови, чинии, хартиени чаши, крпи и сл.

Ако сакате да употребувате комбинирано готвење (микробранови и грејач или конвекција), користете само садови наменети за микробранови печки.

☛ За понатамошни информации околу соодветните садови и прибор, погледнете го водичот за опрема за готвење на страница 28-29.

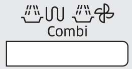
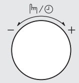
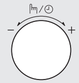
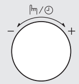
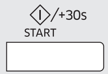
КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И ГРЕЈАЧ

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

☛ СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

☛ СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки. Можете да го подобрите готвењето и печењето доколку ја користите високата решетка.

Отворете ја вратата. Поставете ја храната на решетката што повеќе одговара за типот на храна која сакате да ја приготвите. Ставете ја решетката на плочата. Затворете ја вратата.

	**1.** Притиснете го копчето **Combi (Комбинирање)**. **Резултат:** Се прикажува следното: Cb-1 (микробранови + грејач)
	**2.** Штом на екранот се прикаже Cb-1, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. **Резултат:** Се прикажува следното: (комбиниран режим на микробранови и грејач) 600 W (излезна моќност)
	**3.** Изберете го соодветното ниво на јачина со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** сè додека не се прикаже соодветната излезна моќност (600, 450, 300 W). Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го поставите нивото на јачина. • Нема можност за поставување на температурата на грејачот. • Ако не ја поставите температурата во рок од 5 секунди, тоа автоматски ќе се промени според поставеното време на готвење.
	**4.** Поставете го времето на готвење со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. • Максималното време на готвење е 60 минути.
	**5.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** • Комбинираното готвење започнува. • Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И КОНВЕКЦИЈА

Ова комбинирано готвење користи микробранова енергија и загревање со конвекција. Не е потребно загревање бидејќи микробрановата енергија е достапна веднаш. Многу јадења може да се готват со комбиниран режим, особено:

- Печено месо и живина
- Пити и колачи
- Јадења со јајца и сирење

☛ СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

☛ СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.
Можете подобро да готвите и потпекувате доколку ја користите ниската решетка.

Отворете ја вратата. Ставете ја храната на плочата или на ниската решетка која потоа треба да се постави на плочата. Затворете ја вратата. Грејниот елемент мора да биде во хоризонтална положба.

Combi	**1.** Притиснете го копчето **Combi (Комбинирање)**. **Резултат:** Се прикажува следното: Cb-1 (микробранови + грејач)
	2. Изберете Cb-2 на екранот (микробранови + конвекција) со вртење на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**, а потоа притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање**.
	3. Изберете го соодветното ниво на јачина со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** сѐ додека не се прикаже соодветната излезна моќност (600, 450, 300, 180, 100 W). Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го поставите нивото на јачина. • Ако не го поставите нивото на јачина во рок од 5 секунди, тоа автоматски ќе се промени според поставеното време на готвење. (Зададено : 180 °C)
	4. Изберете ја соодветната температура со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање** (Температура : 200-40 °C). Тогаш, притиснете го **повеќефункционално вртливо копче за избирање** за да го поставите нивото на јачина. • Ако не ја поставите температурата во рок од 5 секунди, тоа автоматски ќе се промени според поставеното време на готвење. **Резултат:** Се прикажува следното: (комбиниран режим микробранови и конвекција) 600 W (излезна моќност) 180 °C (температура)
	5. Поставете го времето на готвење со завртување на **повеќефункционално вртливо копче за избирање**. • Максималното време на готвење е 60 минути.
/+30s START	**6.** Притиснете го копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**. **Резултат:** • Комбинираното готвење започнува. • Печката се загрева на потребната температура и готвењето со микробранови продолжува до крајот на времето предвидено за готвење. • Кога готвењето ќе заврши печката емитува звучен сигнал и засветува "End (крај)" 4 пати. Потоа печката ќе емитува звучен сигнал по еднаш во минута.

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.

STOP ECO / +30s START	**1.** Истовремено притиснете ги копчињата **START/+30s (Активирање/+30s)** и **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**. **Резултат:** Печката нема да емитува звучен сигнал за да се означи крај на функцијата.
STOP ECO / +30s START	**2.** За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги истовремено копчињата **START/+30s (Активирање/+30s)** и **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)**. **Резултат:** Печката ќе работи нормално.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F_MK.indd 27 2013-12-20 12:50:08

УПОТРЕБА НА БЕЗБЕДНОСНОТО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦА

Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Заклучување за деца, кој овозможува печката да биде "заклучена" за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.

	1. Притиснете го копчето за **Заклучување за деца** со траење од 3 секунди. **Резултат:** • Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција). • На екранот се прикажува "L". L
	2. За отклучување на печката, повторно притиснете го копчето за **Заклучување за деца** со траење од 3 секунди. **Резултат:** По ова печката може нормално да се користи.

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ВРТЛИВАТА ПЛОЧА

Копчето за **Вклучување/исклучување на вртењето** на плочата го запира вртењето и овозможува употреба на големи чинии кои ја исполнуваат печката (само во рачен режим на готвење).

Резултатот помалку ќе задоволува бидејќи готвењето во овој случај е понерамномерно. Ви препорачуваме да ја завртите чинијата рачно на половината од времето потребно за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Не вклучувајте ја плочата без храна во печката.
Причина: Печката може да се запали или да се оштети.

	1. Притиснете го копчето за **Вклучување/исклучување на вртењето**. **Резултат:** Вртливата плоча нема да ротира.
	2. За повторно вртење на плочата, притиснете го копчето за **Вклучување/исклучување на вртењето**. **Резултат:** Вртливата плоча ќе почне да ротира.

Ова копче за **Вклучување/исклучување на вртењето** е достапно само при готвење.

водич за опрема за готвење

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи.
Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите.
Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Алуминиумска фолија	✓ ✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од печката или пак ја има премногу.
Сад за печење	✓	Не загревајте повеќе од 8 минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Од печка-на-маса	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Метал		
• Чинии	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
Пластика		
• Садови	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин.
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓✗	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ : Се препорачува ✓✗ : Користете внимателно ✗ : Не е безбедно

МИКРОБРАНОВИ

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.
Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

ГОТВЕЊЕ

Садови за готвење со микробранови:
Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:
Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремови, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се готват во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење
Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење. Храната може да се покрие на различни начини: пр. со керамички капак, пластичен капак или со соодветна фолија.

Времиња на стоење
Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Спанаќ	150 g	600 W	5-6
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Брокула	300 g	600 W	8-9
	Инструкции Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Грашок	300 g	600 W	7-8
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Грав	300 g	600 W	7½-8½
	Инструкции Додадете 30 ml (2 лаж.) ладна вода. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (Морков/Грашок/ Пченка)	300 g	600 W	7-8
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600 W	7½-8½
	Инструкции Додадете 15 ml (1 лаж.) ладна вода. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лаж.) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода – погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Брокула	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Бриселско зеље (прокељ)	250 g	900 W	6-6½
	Инструкции Додадете 60-75 ml (5-6 лаж.) вода. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Моркови	250 g	900 W	4½-5
	Инструкции Исечете ги морковите на еднакви парчиња. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Карфиол	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Инструкции Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Тиквички	250 g	900 W	4-4½
	Инструкции Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Модар патлиџан	250 g	900 W	3½-4
	Инструкции Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лаж. лимонов сок. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Праз	250 g	900 W	4-4½
	Инструкции Исечете го празот на подебели парчиња. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Печурки	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Инструкции Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Кромид	250 g	900 W	5-5½
	Инструкции Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Пиперка	250 g	900 W	4½-5
	Инструкции Исечете ја пиперката на мали парчиња.		
Компири	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Инструкции Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Репа Зелка	250 g	900 W	5½-6
	Инструкции Исечете на мали коцки. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз: Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено.
По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини: Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено.
Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Бел ориз (полуварен)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Инструкции Додадете двојно поголемо количество на ладна вода. Послужете откако ќе почекате 5 минути.		
Интегрален ориз (полуварен)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Инструкции Додадете двојно поголемо количество на ладна вода. Послужете откако ќе почекате 5 минути.		
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250 g	900 W	16-17
	Инструкции Додадете 500 ml ладна вода. Послужете откако ќе почекате 5 минути.		
Мешани житарици (ориз + жито)	250 g	900 W	17-18
	Инструкции Додадете 400 ml ладна вода. Послужете откако ќе почекате 5 минути.		
Тестенини	250 g	900 W	10-11
	Инструкции Додадете 1000 ml топла вода. Послужете откако ќе почекате 5 минути.		

ПОДГРЕВАЊЕ

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет.
Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата.
Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање
Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо - тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување
Некоја храна може да се згрева со јачина од 900 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.
Ако ви треба помош, проверете во табелите.
Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи).
Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат. Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната. Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

Време на греење и стоење
Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време - може да ви користи во иднина. Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена. Дозволете храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата. Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебе. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

ПОДГРЕВАЊЕ ТЕЧНОСТИ

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалаците и промешајте пред, за време и по загревањето.

ПОДГРЕВАЊЕ ХРАНА ЗА БЕБИЊА

ХРАНА ЗА БЕБИЊА:
Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето! Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата. Препорачлива температура за сервирање: помеѓу 30-40 °C.

МЛЕКО ЗА БЕБИЊА:
Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачлива температура за сервирање: околу 37 °C.

ЗАБЕЛЕШКА:

Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето. Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Пијалаци (кафе, чај и вода)	150 ml (1 чаша) 300 ml (2 чаши) 450 ml (3 чаши) 600 ml (4 чаши)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Инструкции Истурете во чаши и подгрејте непокриено: 1 чаша во средина, 2 чаши една спроти друга, 3 чаши кружно. Оставете ги во микробрановата печка за време на ладењето и промешајте добро. Послужете откако ќе почекате 1-2 минути.		
Супа (ладна)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Инструкции Истурете во длабока керамичка чинија или длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Варена храна (ладна)	350 g	600 W	4½-5½
	Инструкции Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	3½-4½
	Инструкции Ставете тестенини (на пр. шпагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирањето. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4-5
	Инструкции Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Оброк во чинија (ладен)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Инструкции Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Послужете откако ќе почекате 3 минути.		
Топено сирење со парчиња леб, спремни за сервирање (ладни)	400 g	600 W	6-7
	Инструкции Ставете го подготвеното сирење во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Промешувајте повремено за време и после готвењето. Добро промешајте пред сервирањето. Послужете откако ќе почекате 1-2 минути.		

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Напојување	Време
Храна за бебиња (зеленчук + месо)	190 g	600 W	30 сек.
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Пред сервирање, добро промешајте и проверете ја температурата внимателно. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Каша за бебиња (житарици + млеко + овошје)	190 g	600 W	20 сек.
	Инструкции Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Пред сервирање, добро промешајте и проверете ја температурата внимателно. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		
Млеко за бебе	100 ml 200 ml	300 W	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.
	Инструкции Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно. Послужете откако ќе почекате 2-3 минути.		

ОДМРЗНУВАЊЕ

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.

Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.

Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо. Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.
Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.

Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите.

Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Месо			
Мелено месо	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Свински стек	250 g	180 W	7-8
	Инструкции Ставете го месото на вртливата плоча. Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Послужете откако ќе почекате 15-30 минути.		

Храна	Порција	Напојување	Време (мин.)
Живина			
Парчиња од кокошка	500 g (2 парчиња)	180 W	14-15
Цела кокошка	1200 g	180 W	32-34
	Инструкции Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштитете ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Послужете откако ќе почекате 15-60 минути.		
Риба			
Риба филети	200 g	180 W	6-7
Цела риба	400 g	180 W	11-13
	Инструкции Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги тенките краеви од филетите или опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Послужете откако ќе почекате 10-25 минути.		
Овошје			
Зрнесто овошје	300 g	180 W	6-7
	Инструкции Распоредете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник). Послужете откако ќе почекате 5-10 минути.		
Леб			
Парчиња леб (секое прибл. 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	180 W	1-1½ 2½-3
Тост/Сендвич	250 g	180 W	4-4½
	Инструкции Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување! Послужете откако ќе почекате 5-20 минути.		

ГРЕЈАЧ

Грејачот е сместен на горната страна од внатрешноста на печката. Функционира кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 3-5 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:
Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:
Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:
Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

МИКРОБРАНОВИ + ГРЕЈАЧ

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро. Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа:
600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Прибор за готвење со микробранови + грејач
Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:
Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени однадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:
Кога се употребува комбиниран режим (микробранови + грејач), храната треба да биде поставена на високата решетка, освен ако не е препорачано поинаку.
Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела.
Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

Упатство за печење на свежа храна

Загрејте го грејачот со функцијата-грејач околу 2-3 минути.
Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.
Употребувајте ракавици при вадењето.

Свежа храна	Порција	Напојување	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
Парчиња тост	4 парчиња (секое 25g)	Само грејач	3-4	2-3
	Инструкции Ставете ги парчињата тост на високата решетка.			
Печени домати	400 g (2 парчиња)	300W + Грејач	5-6	-
	Инструкции Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ги на високата решетка. Почекајте 2-3 минути.			
Тост со домати и сирење	4 парчиња (300 g)	300W + Грејач	4-5	-
	Инструкции Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на високата решетка. Почекајте 2-3 минути.			
Тост Хаваи (шунка, ананас, парчиња сирење)	4 парчиња (500 g)	300W + Грејач	5-6	-
	Инструкции Прво испечете ги лепчињата. Ставете го тостот со додатоците на високата решетка. Почекајте 2-3 минути.			
Печени компири	500 g	600W+ Грејач	7-8	-
	Инструкции Исечете ги компирите на половина. Ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот.			
Гратин со компири/ зеленчук (ладен)	450 g	450W+ Грејач	9-11	-
	Инструкции Ставете го свежиот гратин во мала стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата на високата решетка. По готвењето почекајте 2-3 минути.			

(продолжение)

Свежа храна	Порција	Напојување	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
Печени јаболка	2 јаболка (прибл. 400 g)	300W + Грејач	7-8	-
	Инструкции Издлабете ги јаболката и наполнете ги со суво грозје и џем. Ставете и малку сечкан бадем. Ставете ги јаболката на плитка стаклена огноотпорна чинија. Ставете ја чинијата директно на ниската решетка.			
Парчиња од кокошка	500 g (2 парчиња)	300W + Грејач	8-10	6-8
	Инструкции Подгответе ги парчињата пилешко со масло и зачини. Поставете ги кружно на високата решетка. Почекајте 2-3 минути по печењето.			
Печено пиле	1200 g	450W+ Грејач	18-19	17
	Инструкции Премачкајте го пилето со масло и зачини. Ставете го пилето на ниската решетка. По печењето почекајте 5 минути.			
Печена риба	400-500 g	300W + Грејач	5-7	5½-6½
	Инструкции Премачкајте ја целата риба со масло и додајте тревки и зачини. Ставете две риби (од главата до опашката) на високата решетка. Почекајте 2-3 минути по печењето.			

КОНВЕКЦИЈА

Готвењето со конвекција е традиционален и добро познат метод за готвење на храна во вообичаена печка со жежок воздух.
Грејното тело и вентилаторот се поставени на задниот ѕид, така што жешкиот воздух може да циркулира. Овој режим е поддржан само од горното грејно тело.

Садови за готвење со конвекција:
Сите вообичаени садови за готвење, тави за печење – сѐ што обично се користи кај традиционалните печки – може да се употреби.

Храна погодна за готвење со конвекција:
Сувото печиво, погачите, кифлите и колачите треба да се подготвуваат со употреба на овој режим, исто како и овошните торти, разни видови на еклери и суфле.

МИКРОБРАНОВИ + КОНВЕКЦИЈА

Овој режим на работа ги комбинира микробрановите со жешкиот воздух и го намалува времето на готвење, овозможувајќи храната да поцрвени и да биде крцкава на површината.
Готвењето со конвекција е традиционален и добро познат метод на готвење храна во печка во која циркулира жежок воздух со помош на вентилатор поставен на задниот ѕид.

Садови за готвење со микробранови + конвекција:
Треба да овозможат непречено минување на микробрановите. Треба да се огноотпорни (стакло, грнчарија или порцелан без метални украси); слично како и садовите за режим на готвење со микробранови + грејач.

Храна погодна за готвење со микробранови + конвекција:
Сите видови на месо и живина, како и јадења во тава, гратини, пандишпани и овошни колачи, пити и овошни пудинзи, печен зеленчук, погачи и леб.

Упатство за готвење со конвекција за свежа и замрзната храна

Загрејте ја печката со функцијата за автоматско загревање на саканата температура. Употребете јачина и време од табелата како упатство за готвење со конвекција. Употребувајте ракавици при вадењето.

Свежа храна	Порција	Напојување	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
ПИЦА Замрзната пица (печена)	300 g	1 чекор 300 W + 200 °C 2 чекор Грејач	11-12	2-3
	Инструкции Ставете ја пицата на ниската решетка. Почекајте 2-3 минути по печењето.			
ТЕСТЕНИНИ Замрзнати лазањи	400 g	1 чекор 450 W + 200 °C 2 чекор Конв. 200 °C	15-16	5-6
	Инструкции Ставете ги во соодветно голем огноотпорен стаклен сад или оставете ги во оригиналното пакување (внимавајте да биде погодно за микробранови и загревање во печка). Ставете ги лазањите на ниската решетка. По готвењето почекајте 2-3 минути.			
МЕСО Печено телешко/ Печено јагнешко (средно)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Инструкции Намачкајте го телешкото/јагнешкото месо со масло и зачинете го со црн пипер, сол и црвен пипер. Поставете го на ниската решетка со мрсната страна надолу. По готвењето завиткајте го во алуминиумска фолија и оставете 10-15 минути.			
Печено пиле	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Инструкции Подгответе го пилето со масло и зачини. Ставете го пилето со градите надолу, потоа со градите нагоре на ниската решетка. Почекајте 5 минути.			

Свежа храна	Порција	Напојување	1 чекор (мин.)	2 чекори (мин.)
ЛЕБ Парчиња свеж леб	6 парчиња (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Инструкции Поставете ги парчиња леб кружно на ниската решетка. Почекајте 2-3 минути.			
Леб со лук (ладен, претходно испечен)	200 g (1 парче)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Инструкции Ставете ги ладните багети на хартија за печење на ниската решетка. Почекајте 2-3 минути по печењето.			
КОЛАЧ Мраморен колач (свежо тесто)	500 g	Само 180 °C	38-43	-
	Инструкции Ставете го свежото тесто во мал правоаголен црн метален сад (должина 25 cm). Ставете го колачот на ниската решетка. Оставете 5-10 минути по печењето.			
Мали колачи (свежо тесто)	10 x 28 g	Само 160 °C	26-28	-
	Инструкции Распоредете го свежото тесто подеднакво во хартиени чашки и ставете ги во садот за печење на ниската решетка. Почекајте 5 минути по печењето.			
Колачи (свежо тесто)	200-250 g	Само 200 °C	15-20	-
	Инструкции Ставете ги ладните кроасани на хартија за печење на ниската решетка.			
Замрзнат колач	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Инструкции Ставете го замрзнатиот колач директно на ниската решетка. Оставете 15-20 минути по одмрзнувањето и загревањето.			

СОВЕТИ

ТОПЕЊЕ ПУТЕР
Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак.
Загревајте 30-40 секунди со јачина од 900 W, додека путерот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО
Ставете100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450W додека чоколадото не се истопи.
Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД
Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад.
Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W, додека медот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН
Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода.
Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад.
Загревајте 1 минута со јачина од 300 W. Промешајте после топењето.

ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)
Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода.
Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 900 W, додека глазурата/преливот не стане проѕирен(а). Промешајте двапати додека готвите.

ПОДГОТВУВАЊЕ ЏЕМ
Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро.
Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 900 W.
Промешајте неколку пати додека готвите. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ
Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ to 7½ минути со јачина од 900 W.
Промешајте добро неколку пати додека готвите.

ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ
Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина.
Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W.
Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

отстранување на проблеми и код на грешка

ОТСТРАНУВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Ова е нормално.
- Кондензација во внатрешноста на печката.
- Струење на воздух околу вратата и надворешноста.
- Рефлексија на светлина околу вратата и надворешноста.
- Излегување на пареа од вратата или вентилационите отвори.

Печката не се активира кога ќе го притиснете копчето START/+30s (Активирање/+30s).
- Дали вратата е целосно затворена?

Храната воопшто не е зготвена.
- Го поставивте ли времето правилно и/или дали го притиснавте копчето **START/+30s (Активирање/+30s)**?
- Дали вратата е затворена?
- Дали сте го преоптовариле електричното коло и дошло до избивање на осигурувачот?

Храната е премногу или недоволно зготвена.
- Дали сте поставиле соодветно времетраење на готвењето за одредениот тип на храна?
- Дали сте избрале соодветна јачина?

Светилката не работи.
- Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини. Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

Печката предизвикува пречки кај радиоприемниците или телевизорите.
- Додека се користи печката може да се јават мали пречки кај радиоприемниците или телевизорите. Ова е нормално. За да го отстраните проблемот, поставете ја печката подалеку од телевизорите, радиоприемниците и антените.
- Ако се јават пречки кај микропроцесорот на печката, екранот може да се ресетира. За да го отстраните проблемот, исклучете го кабелот за напојување и повторно вклучете го. Повторно поставете го времето.

Се јавуваат искри и звуци во внатрешноста на печката (електрично празнење).
- Дали сте користеле сад со метални делови?
- Дали сте оставиле вилушка или друг метален прибор во внатрешноста на печката?
- Дали алуминиумската фолија е премногу блиску до внатрешните ѕидови?.

Чад и лоша миризба при првото користење.

- Тоа е привремена состојба во која се загреваат новите компоненти. Чадот и мириизбата целосно ќе исчезнат по 10 минути користење.
  За да ја отстраните мириизбата побрзо, ве молиме вклучете ја микробрановата печка и ставете парчиња лимон или сок од лимон во орманот.

Доколку со помош на горенаведените совети не можете да го решите проблемот, обратете се во вашиот локален центар за кориснички услуги на SAMSUNG.
Ве молиме подгответе ги следните информации;

- Бројот на моделот и серискиот број, кои обично се наоѓаат на задната страна на печката
- Деталите од гаранцијата
- Јасен опис на проблемот

Потоа обратете се до вашиот локален продавач или до SAMSUNG сервисот.

КОД НА ГРЕШКА

Значење на пораката "SE".

- Исчистете ги копчињата и проверете дали има вода на површината околу нив. Исклучете ја микробрановата печка и обидете се повторно да ја поставите. Ако се повтори, обратете се до локалниот центарот за грижа за корисници на SAMSUNG.

Значење на пораката "E-12".

- Пораката "E-12" означува прекин на сензорот за гас. Оваа грешка може да се појави поради големата влажност во внатрешноста, кога повторно ја користите микробрановата печка непосредно по завршување на претходното готвење на храна. Во тој случај, бидејќи постои можност сензорот за гас да не е расипан, исклучете ја микробрановата печка и обидете се повторно да ја поставите. Ако оваа грешка се повтори, обратете се до локалниот центарот за грижа за корисници на SAMSUNG.

Значење на пораката "E-24".

- Пред да дојде до прегревање на микробрановата печка, на нејзиниот екран ќе се прикаже пораката "E-24". Ако се прикаже пораката "E-24", притиснете го копчето **STOP/ECO (ЗАПИРАЊЕ/ЕКО)** за да влезете во почетниот режим. Откако печката ќе се излади, обидете се да ја отворите. Ако пораката "E-24" повторно се прикаже, обратете се во локалниот центар за грижа за корисници на Samsung.

Во случај на код што не е прикажан погоре, или доколку со предложеното решение не се отстранува проблемот, контактирајте со вашиот локален центар за грижа за корисници на SAMSUNG.

технички спецификации

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

Модел	MC28H5135**
Извор на напојување	230 V - 50 Hz AC
Потрошувачка на енергија Максимална моќност Микробранови Грејач (грeен елемент) Конвекција (грeен елемент)	 2900 W 1400 W 1500 W Макс. 2100 W
Излезна моќност	100 W / 900 W - 6 нивоа (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Димензии (Ш x В x Д) Надвор Внатрешна празнина на печката	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Волумен	1,0 кубни стапки
Тежина Нето	 17,8 kg прибл.

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НЀ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/hr
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

Planet First **100 %** **Recycled Paper**

Acest manual este produs din hârtie reciclată 100 %.

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs Samsung. Pentru a primi servicii mai cuprinzătoare, vă rugăm să vă înregistrați produsul la

www.samsung.com/register

SAMSUNG

cuprins

Informații privind siguranța 2
Ghid de căutare rapidă 11
Caracteristicile cuptorului 12
Cuptorul 12
Panou de comandă 12
Accesorii...13
Utilizarea cuptorului 13
Modul de funcționare a unui cuptor cu microunde 13
Verificarea funcționării corecte a cuptorului..14
Setarea orei 14
Prepararea/Reîncălzirea 14
Nivelurile de putere şi variațiile de timp 15
Reglarea duratei de preparare...15
Oprirea preparării 15
Setarea modului de economisire a energiei 16
Utilizarea funcțiilor de prăjire fără ulei 16
Utilizarea funcțiilor de preparare cu senzor 18
Utilizarea funcțiilor de preparare sănătoasă 20
Utilizarea funcțiilor pentru iaurt/dospire aluat 22
Utilizarea funcțiilor de decongelare rapidă 23
Utilizarea funcțiilor de reîncălzire/preparare automată 24
Utilizarea platoului de rumenire..25
Convecție 25
Prepararea la gril 26
Alegerea accesoriilor..26
Prepararea combinată la microunde şi gril..26
Combinarea microundelor şi convecției...27
Dezactivarea semnalului de avertizare 27
Utilizarea funcțiilor de protecție pentru copii 28
Utilizarea funcțiilor de activare/dezactivare a mesei rotative 28
Ghidul pentru materiale de gătit 28
Ghid de preparare...29
Depanare şi coduri de eroare...38
Depanare..38
Cod de eroare 39
Specificații tehnice 39

informații privind siguranța

UTILIZAREA ACESTEI BROȘURI CU INSTRUCȚIUNI

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni conține informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsuri de siguranță
- Accesorii și recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare
- Sfaturi de preparare

LEGENDĂ PENTRU SIMBOLURI ȘI PICTOGRAME

AVERTISMENT	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.
ATENȚIE	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale minore sau defecțiuni**.

Avertisment; pericol de incendiu	Avertisment; suprafață fierbinte
Avertisment; electricitate	Avertisment; material exploziv
NU încercați.	NU atingeți.
NU dezasamblați.	Urmați indicațiile întocmai.
Deconectați ștecherul cablului de alimentare de la priza de perete.	Asigurați-vă că aparatul dispune de împământare pentru a preveni electrocutarea.
Apelați la un centru de service pentru asistență.	Notă
Important	

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Asigurați-vă de respectarea permanentă a acestor măsuri de siguranță.

Înainte de utilizarea cuptorului, confirmați respectarea următoarelor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT (Numai funcția de microunde)

- **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.
- **AVERTISMENT:** Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.
- Acest aparat este destinat să fie utilizat numai în gospodărie.
- **AVERTISMENT:** Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.
- **AVERTISMENT:** Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să transforme aparatul în obiect de joacă. Curățarea și operațiile de întreținere efectuate de utilizator vor fi fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul, deoarece există posibilitatea de aprindere.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă emite fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.

AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul.

AVERTISMENT: Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.

AVERTISMENT: Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie;

Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.

★	Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.
★	Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.
★	Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.
★	Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.
⃠	Cuptorul cu microunde este destinat a fi utilizat numai plasat pe un bufet sau blat de bucătărie și nu trebuie plasat într-un dulap.

⚠ AVERTISMENT (Numai funcția de microunde)-Opțional

☛	**AVERTISMENT:** Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.
★	În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
⃠	**AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.
⃠	Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.
⃠	**AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
★	**AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.
✋	Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.
✋	Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.
☛	Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

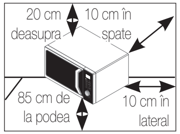
	Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să transforme aparatul în obiect de joacă. Curățarea și întreținerea aparatului nu se va efectua de către copii fără supraveghere.
	Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.
	Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui timer separat sau unui sistem de telecomandă.

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc.

Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

INSTALAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.



1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 țoli) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 țoli) deasupra.
2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului.
3. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber. (Numai modelul cu platou rotativ)
4. Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a se evita orice risc.

Pentru siguranța dvs. personală, introduceți cablul într-o priză de c.a. corect împământată.

☛ Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentarea cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi și resturi de alimente:

- Suprafețele interioare și exterioare
- Ușa și elementele de etanșare ale ușii
- Platoul rotativ și inelele rotative (Numai modelul cu platou rotativ)

☛ Asigurați-vă **ÎNTOTDEAUNA** că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

☛ Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

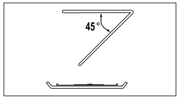
1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați orice stropi sau pete de pe suprafețele interioare ale cuptorului cu o pânză înmuiată în detergent. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat în cuptor și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

NU vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Fiți atenți când curățați elementele de etanșare ale ușii, pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

Curățați cavitatea cuptorului cu microunde imediat după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.

Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.
(Numai la modelul cu radiator oscilant)



DEPOZITAREA ȘI REPARAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă ușa sau elementele de etanșare ale ușii sunt deteriorate:

- Articulația este ruptă
- Elementele de etanșare sunt deteriorate
- Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde

Nu îndepărtați **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți îndoieli în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.
Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță.
Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

	⚠ AVERTISMENT				
	Modificarea sau repararea aparatului trebuie efectuată doar de personal calificat.	✔	✔	✔	✔
	Nu încălziți lichide sau alte alimente în recipiente etanșe la microunde.	✔	✔	✔	✔
	Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.	✔	✔	✔	✔
	Nu instalați acest aparat lângă un corp de încălzire sau materiale inflamabile, în locuri umede, uleioase sau cu praf, în locuri expuse direct la lumina soarelui sau la apă sau unde există pericolul unor scurgeri de gaze ori pe suprafețe neregulate.	✔	✔	✔	✔
	Acest aparat trebuie împământat corespunzător în conformitate cu reglementările locale și naționale.	✔	✔	✔	✔

	Scoateți periodic toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa, din bornele ștecherului și punctele de contact, utilizând o cârpă uscată.	✔	✔	✔	✔
	Nu trageți sau îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.	✔	✔	✔	✔
	În cazul unor scurgeri de gaze (gaz propan, gaz petrol lichefiat etc.), aerisiți imediat fără să atingeți ștecherul.	✔	✔	✔	✔
	Nu atingeți ștecherul cablului de alimentare cu mâinile ude.	✔	✔	✔	✔
	Nu opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecherului în timp ce se desfășoară o operație.	✔	✔	✔	✔
	Nu introduceți degetele sau substanțe străine în orificiile aparatului. Dacă în aparat pătrund substanțe străine, cum ar fi apa, scoateți cablul de alimentare din priză și contactați cel mai apropiat centru de service.	✔	✔	✔	✔
	Nu aplicați o presiune excesivă asupra aparatului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.	✔	✔	✔	✔
	Nu plasați cuptorul pe un obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă.	✔	✔		
	Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau dispozitive de curățat cu abur ori sub presiune pentru a curăța aparatul.	✔	✔	✔	✔
	Asigurați-vă că tensiunea, frecvența și intensitatea curentului au valorile menționate în specificațiile produsului.	✔	✔		✔
	Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu-ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.	✔	✔	✔	
	Nu prindeți cablul de alimentare de un obiect metalic, nu-l introduceți între obiecte sau în spatele cuptorului.	✔	✔	✔	
	Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete care nu este fixată corespunzător. În cazul deteriorării ștecherului sau cablului de alimentare, contactați cel mai apropiat centru de service.	✔	✔	✔	✔
	Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.	✔	✔		
	Nu plasați obiecte pe cuptor, în interiorul acestuia sau pe ușa cuptorului.	✔	✔	✔	

	Nu pulverizați substanțe volatile, cum ar fi insecticid, pe suprafața cuptorului.	✔	✔		
	Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Fiți foarte atent la încălzirea preparatelor sau băuturilor care conțin alcool, deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.	✔		✔	✔
	Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.	✔	✔	✔	✔
	AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul. Pentru a preveni această situație, lăsați ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de PRIM AJUTOR: • Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute. • Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată. • Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.	✔	✔	✔	✔
	Nu scufundați tava sau suportul în apă imediat după preparare deoarece tava sau suportul se poate sparge sau deteriora.				✔
	Nu folosiți cuptorul cu microunde pentru prăjit în baie de ulei, deoarece temperatura uleiului nu poate fi controlată. Lichidul fierbinte s-ar putea revărsa brusc în urma fierberii.	✔			✔

	ATENȚIE				
	Folosiți doar ustensile adecvate pentru utilizare în cuptoare cu microunde; NU utilizați recipiente metalice, recipiente cu model aurit sau argintat, frigărui, furculițe etc. Scoateți firele metalice de la pungile de hârtie ori plastic. Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.	✔		✔	✔
	Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.	✔		✔	✔
	Utilizați durate mai mici pentru cantități mai mici pentru a preveni supraîncălzirea și arderea mâncării.	✔		✔	✔
	Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și țineți cablul de alimentare ferit căldură.	✔	✔		
	Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde. De asemenea, nu încălziți sticle, borcane și recipiente vidate sau sigilate și nici nuci cu coajă, roșii etc.			✔	✔
	Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor. De asemenea, cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.	✔		✔	
	Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din cuptor, pentru a evita arsurile accidentale.			✔	
	Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.			✔	
	Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.			✔	
	Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Cuptorul cu microunde se va opri automat timp de 30 de minute din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.	✔			✔
	Instalați cuptorul cu respectarea spațiilor libere specificate în acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)	✔		✔	
	Aveți grijă când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.	✔	✔	✔	

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA POSIBILEI EXPUNERI LA ENERGIE DE MICROUNDE EXCESIVĂ (NUMAI FUNCȚIA DE MICROUNDE).

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În niciun caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) NU așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt curate și, înainte de prima utilizare, ștergeți-le cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale și uscată.

(c) NU puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:
(1) ușa (îndoită)
(2) balamalele ușii (rupte sau desprinse)
(3) Elementele și suprafețele de etanșare ale ușii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului și/sau o pierdere a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

(a) Uși, mânere, panou exterior sau panou de control cu crestături, zgârieturi sau sparte.

(b) Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

- Utilizați acest aparat doar în scopul în care a fost creat, după cum este descris în acest manual de utilizare. Avertismentele și instrucțiunile importante de siguranță din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot surveni în timpul utilizării. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea aparatului dvs.
- Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați cel mai apropiat centru de service sau căutați asistență și informații online, la adresa www.samsung.com.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor. Este destinat exclusiv uzului casnic. Nu încălziți niciun tip de materiale textile sau pernițe umplute cu fibre, deoarece există pericolul de arsuri și incendiu. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

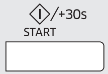
CUM SE ELIMINĂ CORECT ACEST PRODUS (DEȘEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE)

(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

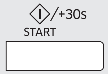
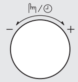
Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.
Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

ghid de căutare rapidă

Vreau să gătesc ceva.

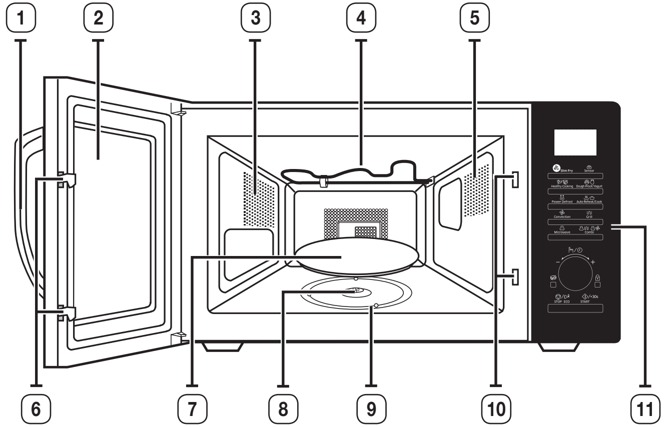
	**1.** Așezați alimentele în cuptor. Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End (Terminare)” va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

Dacă doriți să creșteți durata cu încă 30 de secunde.

	Apăsați butonul **START/+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.
	Prin rotirea **Selectorului multifuncțional**, puteți seta ora așa cum doriți.

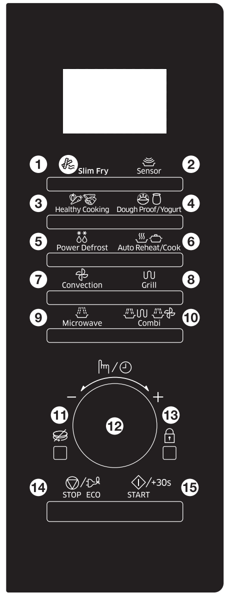
caracteristicile cuptorului

CUPTORUL



1. MÂNERUL UȘII
2. UȘĂ
3. ORIFICII DE VENTILAȚIE
4. ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE
5. LUMINĂ
6. ZĂVOARELE UȘII
7. PLATOU ROTATIV
8. CUPLAJ
9. INEL ROTATIV
10. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ
11. PANOU DE CONTROL

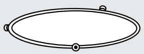
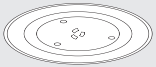
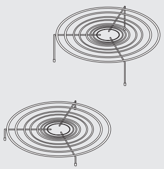
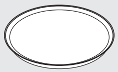
PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL PRĂJIRE FĂRĂ ULEI
2. BUTONUL CU SENZOR
3. BUTONUL PREPARARE SĂNĂTOASĂ
4. BUTONUL IAURT/DOSPIRE ALUAT
5. BUTONUL DECONGELARE RAPIDĂ
6. BUTON REÎNCĂLZIRE/PREPARARE AUTOMATĂ
7. BUTONUL CONVECȚIE
8. BUTONUL GRIL
9. BUTONUL MICROUNDE
10. BUTONUL COMBI
11. BUTONUL PORNIRE/OPRIRE PLATOU ROTATIV
12. SELECTORUL MULTIFUNCȚIONAL
13. BUTONUL BLOCAREA ACCESULUI PENTRU COPII
14. BUTONUL STOP/ECO
15. BUTONUL START/+30s

ACCESORII

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

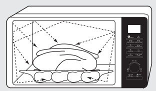
	**1. Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului. **Scop:** Inelul rotativ susține platoul rotativ.
	**2. Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul bine fixat în cuplaj. **Scop:** Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.
	**3. Suportul înalt și suportul jos** se așează deasupra platoului rotativ. **Scop:** Suportul metalic poate fi utilizat pentru a pregăti două feluri de mâncare în același timp. O farfurie mai mică poate fi așezată pe platoul rotativ, iar o a doua pe suportul metalic. **Suportul metalic poate fi utilizat pentru preparare la gril, prin convecție sau preparare combinată.**
	**4. Platoul de rumenire**, vezi pagina 25. **Scop:** Platoul de rumenire se utilizează pentru a rumeni mai bine alimentele preparate în modurile de preparare combinată la microunde sau gril. Face ca produsele de patiserie și pizza să devină crocante.

MODUL DE FUNCȚIONARE A UNUI CUPTOR CU MICROUNDE

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.
Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
- Reîncălzire
- Preparare

Principiile preparării.

	**1.** Microundele generate de magnetron sunt reflectate și distribuite uniform în interiorul cuptorului, în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.
	2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 țol (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.
	3. Duratele de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor: • Cantitatea și densitatea • Conținutul de apă • Temperatura inițială (congelate sau nu)

☛ Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în rețete și în această broșură pentru a asigura:

- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor.
- Temperatura uniformă a alimentelor.

VERIFICAREA FUNCȚIONĂRII CORECTE A CUPTORULUI

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați buna funcționare a cuptorului dvs. în orice moment. Dacă nu sunteți siguri, consultați secțiunea intitulată „Depanare” de la paginile 38-39.

Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim (100 %-900 W), fierberea apei durează mai mult.

Deschideți ușa cuptorului trăgând mânerul din partea dreaptă a ușii.
Așezați un pahar de apă pe platoul rotativ. Închideți ușa.

/+30s START	Apăsați butonul **START/+30s** și setați durata la 4 sau 5 minute, apăsând butonul **START/+30s** de câte ori este necesar. **Rezultat:** Cuptorul încălzește apa în 4-5 minute. După acest timp, apa trebuie să fiarbă.

SETAREA OREI

Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „88:88” sau „12:00”.
Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore.
Trebuie să setați ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.

	1. Apăsați **Selectorul multifuncțional**.
	2. Rotiți **Selectorul multifuncțional** pentru a seta tipul de afișare a orei. (12 h sau 24 h)
	3. Apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a finaliza configurarea.
	4. Rotiți **Selectorul multifuncțional** pentru a seta ora.
	5. Apăsați **Selectorul multifuncțional**.
	6. Rotiți **Selectorul multifuncțional** pentru a seta minutul.
	7. Când se afișează ora corectă, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a porni ceasul. **Rezultat:** Ora este afișată atunci când nu folosiți cuptorul cu microunde.

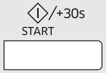
PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.

Verificați ÎNTOTDEAUNA setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

Deschideți ușa. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.
Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

Microwave	**1.** Apăsați butonul **Microwave (Microunde)**. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: (modul Microunde)
	2. Rotiți **Selectorul multifuncțional** până când se afișează nivelul de putere corespunzător. În acest moment, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a seta nivelul de putere. • Dacă nu setați nivelul de putere în 5 secunde, acesta se modifică automat pentru configurarea timpului de pregătire.
	3. Setați durata de preparare prin rotirea **Selectorului multifuncțional**. **Rezultat:** Se afișează durata de preparare.

	**4.** Apăsațibutonul **START/+30s**. **Rezultat:** Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească. Va începe prepararea. La terminare • Cuptorul va emite un semnal sonor, iar cifra „End" (Terminare) va clipi de patru ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

NIVELURILE DE PUTERE ȘI VARIAȚIILE DE TIMP

Nivelul de putere vă permite să reglați cantitatea de energie disipată și astfel să ajustați timpul necesar pentru prepararea sau reîncălzirea alimentelor, conform tipului și calității. Puteți alege dintre șase niveluri de putere.

Nivel de putere	Procentaj	Putere
RIDICAT	100 %	900 W
MEDIU RIDICAT	67 %	600 W
MEDIU	50 %	450 W
MEDIU SCĂZUT	33 %	300 W
DECONGELARE	20 %	180 W
SCĂZUT	11 %	100 W

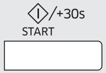
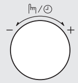
Duratele de preparare din rețete și din această broșură corespund unui anumit nivel de putere indicat.

Dacă selectați un...	Atunci durata de preparare trebuie să fie...
Nivel de putere mai mare Nivel de putere mai mic	Redusă Crescută

REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

Puteți crește durata de preparare apăsând butonul **START/+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

- Puteți verifica stadiul pregătirii mâncării în orice moment, deschizând pur și simplu ușa
- Creșterea timpului de preparare rămas

	Pentru a crește timpul de preparare al alimentelor în timpul pregătirii, apăsați butonul **START/+30s** pentru fiecare 30 de secunde suplimentare pe care doriți să le adăugați. • Exemple: Pentru a adăuga trei minute, apăsați butonul **START/+30s** de șase ori.
	Doar rotiți **Selectorul multifuncțional** pentru a regla durata de pregătire. • Pentru a mări durata de pregătire, rotițila dreapta și pentru a reduce durata de pregătire, rotiți la stânga.

OPRIREA PREPARĂRII

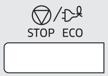
Puteți opri prepararea în orice moment, astfel încât să puteți:

- Verifica mâncarea
- Întoarce mâncarea sau amesteca în ea
- Lăsa mâncarea în cuptor

Pentru a opri prepararea...	Atunci...
Temporar	Temporar: Dechideți ușa și apăsați o dată butonul **STOP/ECO**. **Rezultat:** Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul **START/+30s**.
Complet	Complet: Apăsați o dată butonul **STOP/ECO**. **Rezultat:** Prepararea se oprește. Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **STOP/ECO**.

SETAREA MODULUI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei.

	• Apăsați butonul **STOP/ECO**. **Rezultat:** Afișaj oprit. • Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa sau apăsați pe butonul **STOP/ECO**, iar afișajul va indica ora curentă. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.

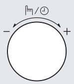
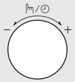
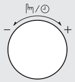
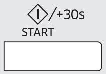
Funcția de economisire automată a energiei
Dacă nu selectați nicio funcție când aparatul este în curs de a fi setat sau funcționează cu condiția de oprire temporară, funcția este anulată și ceasul va fi afișat după 25 de minute.
Lampa cuptorului se va stinge după 5 minute în cazul în care ușa este deschisă.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE PRĂJIRE FĂRĂ ULEI

Cele 12 funcții de **Prăjire fără ulei** includ/oferă durate de pregătire preprogramate.
Nu trebuie să setați nici duratele de pregătire, nici nivelul de putere.
Puteți regla categoria pregătire prin prăjire fără ulei apăsând butonul **Slim Fry (Prăjire fără ulei)**.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente. Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

	**1.** Apăsați butonul **Slim Fry (Prăjire fără ulei)**.
	**2.** Selectați categoria de alimente rotind **Selectorul multifuncțional** și apăsați **Selectorul multifuncțional**. 1) Cartofi/legume 2) Fructe de mare 3) Pui
	**3.** Selectați tipul de alimente pe care îl pregătiți rotind **Selectorul multifuncțional**. Consultați tabelul de pe pagina următoare pentru o descriere diverselor setări preprogramate. În acel moment, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta tipul de alimente.
	**4.** Selectați dimensiunea porției prin rotirea **Selectorului multifuncțional**.
	**5.** Apăsați butonul **START/+30s**.

Următorul tabel prezintă 12 programe automate **Prăjire fără ulei** pentru prăjire. Tabelul conține cantități și recomandări corespunzătoare.
Veți utiliza mai puțin ulei decât cu o friteuză și veți obține rezultate minunate și gustoase.
Programele rulează cu o combinație între convecție, elementul de încălzire superior și energia microundelor.

1. Cartofi/legume

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1-1 **Cartofi prăjiți congelați**	300-350 g 450-500 g	Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în platoul de rumenire. Așezați tava pe suportul inferior. Întoarceți după semnalul sonor. Apăsați pe pornire pentru a continua. (Cuptorul continuă să funcționeze dacă nu întoarceți tava). Așteptați 1-2 minute.
1-2 **Crochete din cartofi congelate**	200-250 g 300-350 g	Împrăștiați în mod egal crochetele din cartofi congelate în platoul de rumenire. Așezați pe suportul inferior. Așteptați 1-2 minutes.
1-3 **Cartofi prăjiți făcuți pregătiți acasă**	300-350 g 450-500 g	Utilizați un soi mediu sau dur de cartofi și spălați-i. Curățați cartofii și tăiați-i în felii cu o grosime de 10 x 10 mm. Lăsați-i în apă rece (timp de 30 de min.). Uscați-i cu un prosop, cântăriți-i și ungeți-i cu 5 g de ulei de măsline. Împrăștiați în mod egal cartofii pregătiți în casă în platoul de rumenire. Așezați tava pe suportul inferior. Întoarceți după semnalul sonor. Apăsați pe pornire pentru a continua. (Cuptorul continuă să funcționeze dacă nu întoarceți tava). Așteptați 1-2 minute.
1-4 **Cartofi wedges**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Spălați cartofii de dimensiuni normale și tiați-i în formă edge. Ungeți-i cu ulei de măsline și condimente. așezați-i cu partea tăiată pe platoul de rumenire. Așezați platoul pe suportul înalt. Așteptați 1-3 minute.
1-5 **Inele de ceapă congelate**	100-150 g 200-250 g	Așezați uniform inelele de ceapă congelate sau inelele de calamar pane pe platoul de rumenire. Așezați tava pe suportul inferior. Așteptați 1-2 minute.
1-6 **Dovelecei felii**	100-150 g 200-250 g	Clătiți și tăiați dovleceii. Ungeți cu 5 g de ulei de măsline și adăugați condimente. Așezați feliile uniform pe platoul de rumenire și așezați platoul pe un suport înalt. Întoarceți după semnalul sonor. Apăsați pe pornire pentru a continua. (Cuptorul continuă să funcționeze dacă nu întoarceți tava). Așteptați 1-2 minute.

2. Fructe de mare

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
2-1 **Creveți congelați**	200-250 g 300-350 g	Împrăștiați în mod egal creveții congelați în platoul de rumenire. Așezați pe suportul inferior. Așteptați 1-2 minutes.
2-2 **Coltlete de pește**	200-250 g 300-350 g	Împrăștiați în mod egal coteletele de pește pane în platoul de rumenire. Așezați pe suportul inferior. Așteptați 1-2 minutes.
2-3 **Calamar prăjit**	100-150 g 200-250 g	Împrăștiați în mod egal inelele de calamr pane în platoul de rumenire. Așezați pe suportul inferior. Așteptați 1-2 minutes.

3. Pui

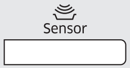
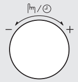
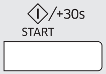
Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
3-1 **Bulete de pui congelate**	200-250 g 300-350 g	Împrăștiați în mod egal buletele din pui congelate în platoul de rumenire. Așezați tava pe suportul inferior. Întoarceți după semnalul sonor. Apăsați pe pornire pentru a continua. (Cuptorul continuă să funcționeze dacă nu întoarceți tava). Așteptați 1-2 minute.
3-2 **Ciocănele de pui**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Cântăriți ciocănele și ungeți cu ulei și condimente. Așezați-le uniform pe suportul înalt. Întoarceți după semnalul sonor și cuptorul se va opri. Apăsați pe pornire pentru a continua. Așteptați 1-3 minute.
3-3 **Aripi de pui**	200-250 g 300-350 g	Cântăriți aripioarlee de pui și ungeți cu ulei și condimente. Așezați-le uniform pe suportul înalt. Întoarceți după semnalul sonor și cuptorul se va opri. Apăsați pe pornire pentru a continua. Așteptați 1-2 minute.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE PREPARARE CU SENZOR

Cele 8 funcții de **preparare cu senzor** includ/oferă durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta categoria de preparare cu senzor prin rotirea **Selectorului multifuncțional**.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

	**1.** Apăsați butonul **Sensor (Senzor)**.
	**2.** Selectați tipul de alimente pe care le pregătiți rotind **Selectorul multifuncțional**. Consultați tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate. În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta tipul de alimente.
	**3.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** Începe prepararea. La încheiere. 1) Cuptorul emite 4 semnale sonore. 2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut). 3) Se afișează din nou ora curentă.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Dacă temperatura din interior este de peste 60 °C, ventilatorul va funcționa timp 3 minute. Nu puteți utiliza butonul **Sensor (Senzor)** temporar, până când cuptorul se răcește până la temperatura dorită pentru modul de preparare cu senzor.

Tabelul următor prezintă 8 programe de **preparare cu senzor**. Acesta conține gama de greutăți recomandate pe articol după preparare și recomandări corespunzătoare La începutul programului, afișajul prezintă perioada senzorului. După această perioadă, durata de preparare și nivelul de putere sunt calculate automat și timpul de preparare rămas va fi afișat. Procesul de preparare este controlat de sistemul cu senzor, pentru confortul dvs.

Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1 Băuturi	150-250 g	Turnați lichidul (la temperatura camerei) într-o ceașcă sau cană de ceramică. Reîncălziți-l fără capac. Se așează în centrul platoului rotativ. Lăsați-l în cuptor pe durata de așteptare. Amestecați băuturile înainte și după durata de așteptare. Aveți grijă când scoateți ceașca din cuptor (consultați instrucțiunile de siguranță pentru lichide). Așteptați 1-2 minute.
2 Buchețele de broccoli	200-500 g	Spălați și curățați legumele proaspete, precum broccoli și preparați buchețelele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă (2-3 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program este adecvat pentru broccoli, ca și pentru dovlecei feliați, vinete, dovleci sau ardei. Așteptați 1-2 minute.
3 Morcovi rondele	200-500 g	Spălați și curățați legumele proaspete, precum morcovii și tăiați-i în felii egale. Așezați-i într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă (2-3 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program este adecvat pentru morcovi feliați, ca și pentru conopidă sau napi. Așteptați 1-2 minute.
4 Conopida	200-500 g	Spălați și curățați legumele proaspete, precum conopida și preparați buchețelele. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă (2-3 linguri). Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Acest program este adecvat pentru broccoli, ca și pentru dovlecei feliați, vinete, dovleci sau ardei. Așteptați 1-2 minute.
5 Cartofi în coajă	200-800 g	Spălați și curățați cartofii, fiecare de 200 g. Ungeți cu ulei de măsline și găuriți coaja cu un cuțit. Așezați legumele în cerc pe platoul rotativ. Așteptați 2-3 minute.

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
6 Fierberea pastelor	100-300 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Se dă apa în clocot de patru ori, se adaugă un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă înainte de durata de așteptare și se scurg bine după aceea. Așteptați 1-3 minute.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Se pun mini ravioli într-o farfurie de ceramică adâncă. Plasați farfuria în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac de plastic. Așteptați 2-3 minute.
8 Bucăți de pui	200-500 g	Se ung bucățile de pui reci cu ulei și condimente. Așezați cu partea cu piele în jos pe suportul jos. Întoarceți-le pe cealaltă parte după semnalul sonor. Apăsați butonul pornire pentru a continua procesul. Așteptați 2-3 minute.

Instrucțiuni pentru prepararea cu senzor de regim automat

Senzorul de regim automat vă permite să preparați alimentele în mod automat, prin detectarea cantității de gaze generate de alimente în cursul preparării.

- Când pregătiți alimente se generează mai multe tipuri de gaze.
  Senzorul de regim automat determină momentul și nivelul de putere adecvat, prin detectarea acestor gaze din alimente, eliminând necesitatea de a seta durata de preparare și nivelul de putere.
- În cursul preparării cu senzor, când acoperiți un recipient cu capacul său sau cu folie de plastic, senzorul de regim automat va detecta gazele generate după ce recipientul a fost saturat cu aburi.
- Cu puțin înainte de terminarea preparării, va începe o numărătoare inversă pentru timpul de preparare rămas. Este un moment bun pentru dvs. să învârtiți sau să amestecați alimentele, dacă este necesar pentru o preparare omogenă.
- Înainte de prepararea cu senzor pentru regim automat, alimentele pot fi asezonate cu verdeață, mirodenii sau sosuri pentru rumenire. Aveți însă grijă pentru că sarea sau zahărul pot provoca pete de arsură pe alimente, așa că aceste ingrediente trebuie adăugate după preparare.

Ustensile și capace pentru prepararea cu senzor

- Pentru a obține rezultate bune la preparare cu această funcție, urmați instrucțiunile de selectare a recipientelor și capacelor adecvate din tabele din acest manual.
- Utilizați întotdeauna recipiente pentru preparare la microunde și acoperiți-le cu capacele lor sau cu folie de plastic. Când utilizați folie de plastic, îndoiți un colț al acesteia pentru a permite vaporilor să iasă în proporție adecvată.
- Acoperiți întotdeauna cu capace proiectate pentru ustensilele utilizate. Dacă ustensila nu are propriul capac, utilizați folie de plastic.
- Umpleți recipientele cel puțin pe jumătate.
- Alimentele care trebuie să fie amestecate sau întoarse trebuie să fie amestecate sau întoarse spre sfârșitul ciclului de preparare cu senzor, după ce începe numărătoarea inversă pe afișaj.

Important

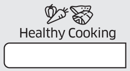
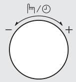
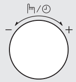
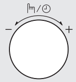
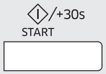
- După instalarea cuptorului și introducerea ștecherului în priză, nu deconectați cablul de alimentare. Senzorul de gaz are nevoie de timp pentru a se stabiliza, în vederea unui proces de preparare satisfăcător.
- Nu este recomandabil să utilizați funcția de preparare cu senzor automată la operațiile de preparare continuă, adică când o operație de preparare este efectuată imediat după alta.
- Instalați cuptorul într-o locație bine ventilată în vederea unei răciri și a unui curent de aer adecvate și pentru a asigura operarea corectă a senzorului.
- Pentru a evita rezultatele necorespunzătoare, nu utilizați senzorul de operare automată când temperatura ambiantă este prea mare sau prea mică.
- Nu utilizați detergenți volatili pentru a curăța cuptorul. Gazul care rezultă din acest tip de detergent poate afecta senzorul.
- Evitați amplasarea cuptorului în apropierea unor surse de umezeală accentuată sau de echipamente ce emit gaze, deoarece acestea vor afecta funcționarea corectă a senzorului de regim automat.
- Mențineți permanent curățenia în interiorul cuptorului. Curățați toate petele cu o cârpă umedă. Acest cuptor este destinat exclusiv pentru uz casnic.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE PREPARARE SĂNĂTOASĂ

Cele 15 funcții de **Preparare sănătoasă** includ/oferă durate de pregătire preprogramate. Nu trebuie să setați nici duratele de pregătire, nici nivelul de putere.
Puteți ajusta dimensiunea porției prin rotirea **Selectorului Multifuncțional**.

☛ Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Deschideți ușa. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.

	**1.** Apăsați butonul **Healthy Cooking (Preparare sănătoasă)**.
	**2.** Selectați categoria de alimente rotind **Selectorul multifuncțional** și apăsați **Selectorul multifuncțional**. 1) Cereale/Paste 2) Legume 3) Carne de pasăre/Pește
	**3.** Selectați tipul de alimente pe care le pregătiți rotind **Selectorul multifuncțional**. Consultați tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate. În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta tipul de alimente.
	**4.** Selectați dimensiunea porției prin rotirea **Selectorului multifuncțional**.
	**5.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate. • După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End” (Terminare) va clipi de 4 ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

Următorul tabel prezintă cantitățile și instrucțiunile corespunzătoare despre aproximativ 15 programe de **Pregătire sănătoasă**. Acesta este compus din Cereale/Paste (1), Legume (2) și Carne de pasăre/Pește(3).

☛ Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

1. Cereale/Paste

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1-1 Orez brun	150-200 g 200-250 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece. Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 5-10 minute.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Adăugați o cantitate dublă de apă rece. Se acoperă cu un capac. Amestecați înainte de perioada de așteptare și adăugați sare și verdeață. Așteptați 1-3 minute.
1-3 Macaroane	100-150 g 200-250 g	Se folosește un platou mare de sticlă termorezistentă, cu capac. Se dă apa în clocot de patru ori, se adaugă un vârf de sare și se amestecă bine. Se gătește fără capac. Se amestecă înainte de durata de așteptare și se scurg bine după aceea. Așteptați 2-3 minute.

2. Legume

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
2-1 Fasole verde	200-250 g 300-350 g	Clătiți și curățați fasolea verde. Așezați-le în mod egal într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 30 ml (2 linguri) de apă dacă preparați 200-250 g și adăugați 45 ml (3 linguri) pentru 300-450 g. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
2-2 Spanac	100-150 g 200-250 g	Spălați și curățați spanacul. Așezați-l într-un bol de sticlă cu capac. Nu se adaugă apă. Plasați bolul în centrul platoului rotativ. Se acoperă cu un capac. Amestecați după preparare. Așteptați 1-2 minute.
2-3 Cartofi decojiți	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Spălați și cojiți cartofii, tăiați-i în jumătăți și puneți-i într-un bol de sticlă cu capac. Adăugați 15-30 ml de apă (1-2 linguri). Amestecați după preparare. Când preparați cantități mari, amestecați o dată și în timpul preparării. Așteptați 3-5 minute.
2-4 Cartofi gratinați	400-450 g 800-850 g	Se așează gratinul proaspăt de cartofi pe o farfurie din sticlă pirex, mică. Puneți farfuria pe suportul jos. Așteptați 2-3 minute.
2-5 Vinete la gril	100-150 g 200-250 g	Clătiți și tăiați vinetele. Se ung cu ulei și condimente. Așezați feliile uniform pe suportul înalt. Întoarceți după semnalul sonor. Apăsați pe pornire pentru a continua (Cuptorul continuă să funcționeze dacă nu întoarceți tava). Așteptați 1-2 minute.
2-6 Roșii la gril	400-450 g 600-650 g	Spălați și curățați roșiile. Tăiați-le pe jumătate și puneți-le într-o farfurie termorezistentă. Adăugați brânză rasă deasupra. Se așează farfuria pe suportul înalt. Așteptați 1-2 minute.

3. Pui/pește

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
3-1 Piept de pui	300-350 g 400-450 g	Clătiți pieptul de pui și așezați-l pe un platou ceramic. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
3-2 Piept de curcan	300-350 g 400-450 g	Clătiți pieptul de curcan și așezați-l pe un platou adânc de sticlă termorezistentă. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și găuriți folia. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Așteptați 2 minute.
3-3 Piept de pui la gril	300-350 g 400-450 g	Clătiți pieptul de pui, marinați-l și puneți-l pe un suport înalt. Întoarceți-l pe cealaltă parte după semnalul sonor. Așteptați 2 minute.
3-4 Fileuri de pește gril	200-300 g 400-500 g	Așezați fileurile de pește uniform pe suportul înalt. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor. Așteptați 1-2 minute.
3-5 File de somon la gril	200-250 g 300-350 g	Așezați bucățile de pește uniform pe suportul înalt. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor. Așteptați 2 minute.
3-6 Pește prăjit	200-300 g 400-500 g	Ungeți peștele întreg (păstrăv sau doradă) cu ulei și adăugați verdeață și condimente. Așezați peștii alături (alternativ, cap-coadă) pe suportul metalic înalt. Întoarceți-i pe cealaltă parte după semnalul sonor. Așteptați 3 minute.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR PENTRU DOSPIRE ALUAT/IAURT

Cele 5 funcții de **Dospire aluat/iaurt** includ/oferă durate de preparare preprogramate. Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta categoria de funcții pentru iaurt/dospire aluat rotind **Selectorul multifuncțional**, după apăsarea pe butonul **Dospire aluat/iaurt**.

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Apăsați butonul **Dough Proof/Yogurt (Dospire aluat/iaurt)**.
	2. Selectați Dospire aluat sau Iaurt și apăsați **Selectorul multifuncțional**. 1) Dospire aluat 2) Iaurt
	3. Selectați tipul de alimente pe care le pregătiți rotind discul **Selectorul multifuncțional**. Trebuie să alegeți numărul pe care doriți să-l utilizați pentru preparare rotind **Selectorului multifuncțional**. Consultați tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diferitelor setări preprogramate. În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta tipul de alimente.
/+30s START	**4.** Apăsați butonul **START/+30s**.

Platoul rotativ nu este operațional în timpul preparării iaurtului.

În tabelul următor este prezentată utilizarea programelor automate pentru creșterea aluatului de prăjituri sau iaurtul de casă.

1. Dospire aluat

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1-1 **Aluat de pizza**	300-500 g	Așezați aluatul într-un bol de dimensiuni adecvate și așezați suportul inferior. Acoperiți cu folie de aluminiu.
1-2 **Aluat de prăjituri**	500-800 g	Așezați aluatul într-un bol de dimensiuni adecvate și așezați suportul inferior. Acoperiți cu folie de aluminiu.
1-3 **Aluat de pâine**	600-900 g	Așezați aluatul într-un bol de dimensiuni adecvate și așezați suportul inferior. Acoperiți cu folie de aluminiu.

2. Iaurt de casă

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
2-1 **Cești mici**	500 g	Distribuiți 150 g iaurt natural, în mod egal, în 5 cești de ceramică sau în mici borcane de sticlă (30 g fiecare). Adăugați 100 ml de lapte în fiecare ceașcă. Utilizați lapte pasteurizat (la temperatura camerei, 3,5% grăsime). Acoperiți-o pe fiecare cu folie specială pentru microunde și așezați-le în cerc pe masa rotativă. După ce ați terminat, păstrați-o 6 ore în frigider. Prima dată, vă recomandăm să utilizați ferment bacterian de iaurt uscat.
2-2 **Bol mare**	500 g	Amestecați 150 g iaurt natural cu 500 mllapte pasteurizat (la temperatura camerei, 3,5% grăsime). Turnați uniform într-un bol mare de sticlă. Acoperiți cu folie specială pentru microunde și așezați pe masa rotativă. După ce ați terminat, păstrați-o 6 ore în frigider. Prima dată, vă recomandăm să utilizați ferment bacterian de iaurt uscat.

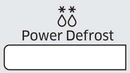
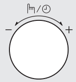
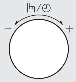
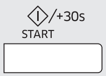
MC28H5135CK_OL_DE68-04245F-00_RO.indd 22 2013-12-23 2:44:25

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE DECONGELARE RAPIDĂ

Funcția de **Decongelare rapidă** vă permite să decongelați carne, pui, pește, pâine, tarte sau fructe. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Deschideți ușa. Așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.

	**1.** Apăsați butonul **Power Defrost (Decongelare rapidă)**.
	**2.** Selectați tipul de alimente pe care le pregătiți rotind **Selectorul multifuncțional**. Consultați tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate. În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta tipul de alimente.
	**3.** Selectați dimensiunea porției prin rotirea **Selectorului multifuncțional**.
	**4.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** • Începe decongelarea. • Cuptorul emite un semnal sonor scurt la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
	**5.** Apăsați din nou butonul **START/+30s** pentru a încheia decongelarea. **Rezultat:** După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End" (Terminare) va clipi de 4 ori. Cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

Următorul tabel prezintă diferite programe de **Decongelare rapidă**, cantități și recomandări corespunzătoare. Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, carnea de pasăre sau peștele pe o farfurie întinsă de sticlă sau porțelan, iar produsele de panificație, patiserie și fructele pe hârtie de bucătărie.

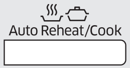
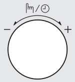
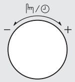
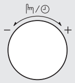
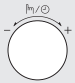
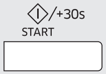
Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1 Carne	200-1500 g	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată. Așteptați 20-90 minute.
2 Carne de pasăre	200-1500 g	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea de pasăre pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui. Așteptați 20-90 minute.
3 Pește	200-1500 g	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește. Așteptați 20-80 minute.
4 Pâine/Tarte	125-1000 g	Așezați pâinea pe o bucată de hârtie de bucătărie și întoarceți-o pe partea cealaltă după semnalul sonor. Așezați tarta pe un platou ceramic și, dacă este posibil, întoarceți-o pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului. (Cuptorul continuă să funcționeze, dar se oprește când deschideți ușa.) Programul este adecvat pentru toate tipurile de pâine, feliată sau întreagă, precum și pentru chifle și baghete. Aranjați chiflele în cerc. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de tarte cu aluat dospit, biscuiți, plăcinte cu brânză și foietaje. Nu este adecvat pentru tartele cu crustă, tartele cu fructe și cremă sau cele cu glazură de ciocolată. Așteptați 10-60 minute.
5 Fructe	100-600 g	Așezați fructele uniform pe o farfurie întinsă de sticlă. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de fructe. Așteptați 5-20 minute.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE REÎNCĂLZIRE/PREPARARE AUTOMATĂ

Cele 5 funcții de **Reîncălzire/preparare automată** includ/oferă durate de preparare preprogramate.
Nu este necesar să setați duratele de preparare și nivelul de putere.
Puteți ajusta dimensiunea porției prin rotirea **Selectorului multifuncțional**.

☛ Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Deschideți ușa. Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Închideți ușa.

	**1.** Apăsați butonul **Auto Reheat/Cook (Reîncălzire/ preparare automată)**.
	**2.** Rotiți **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta categoria de preparare. (Reîncălzire automată sau Preparare automată)
	**3.** Selectați Reîncălzire automată apăsând **Selectorul multifuncțional.**
	**4.** Selectați tipul de alimente pe care le pregătiți rotind **Selectorul multifuncțional**. Consultați tabelul din pagina următoare pentru o descriere a diverselor setări pre-programate. În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a selecta tipul de alimente.
	**5.** Selectați dimensiunea porției prin rotirea **Selectorului multifuncțional**.
	**6.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** Alimentele sunt preparate conform setării pre-programate selectate. • După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End” (Terminare) va clipi de 4 ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

Tabelul următor prezintă cantitățile și instrucțiunile corespunzătoare pentru reîncălzire automată și gătit.

☛ Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

1. Reîncălzire automată

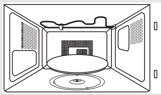
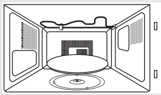
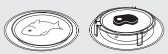
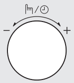
Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
1-1 **Mâncare preparată (rece)**	300-350 g 400-450 g	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste). Așteptați 2-3 minute.
1-2 **Pizza congelată**	300-350 g 400-450 g	Așezați pizza congelată pe suportul jos.
1-3 **Lasagne congelată**	400-450 g 600-650 g	Puneți lasagna într-un vas de dimensiuni corespunzătoare termorezistent. Puneți recipientul pe suportul inferior. Așteptați 3-4 minute.

2. Preparare automată

Cod/Alimente	Dimensiune porție	Instrucțiuni
2-1 **Pui prăjit**	1100-1150 g 1200-1250 g	Ungeți puiul rece cu ulei și condimente. Așezați-l cu pieptul în jos în mijlocul suportului de jos. Întoarceți-le pe cealaltă parte după semnalul sonor. Apăsați butonul pornire pentru a continua procesul. Așteptați 5 minute.
2-2 **Brioșe**	250-300 g	Turnați aluat în 6-8 cupe de hârtie sau silicon pentru brioșe (de 45 g) și așezați-le pe suportul inferior. Porniți programul (cuptorul preîncălzește). După semnalul sonor, introduceți suportul cu alimente.

UTILIZAREA PLATOULUI DE RUMENIRE

Platoul de rumenire vă permite să rumeniți alimentele nu numai la suprafață, cu ajutorul grilului, ci și în partea de jos datorită temperaturii ridicate a platoului. Tabelul de la pagina următoare vă indică o serie de articole pe care le puteți prepara utilizând platoul de rumenire. Platoul de rumenire poate fi utilizate și pentru șuncă, ouă, cârnăciori etc.

	**1.** Așezați platoul de rumenire direct pe platoul rotativ și preîncălziți-l utilizând cea mai ridicată setare în modul combinat microunde-gril [600 W + Gril], respectând duratele și instrucțiunile din tabel.
	**2.** Dacă gătiți alimente precum șuncă și ouă, ungeți platoul cu ulei pentru a rumeni bine alimentele.
	**3.** Așezați mâncarea pe platoul de rumenire.
	**4.** Așezați platoul de rumenire în cuptorul cu microunde, pe suportul metalic (sau platoul rotativ).
	**5.** Selectați durata și puterea de preparare corespunzătoare. (Consultați tabelul alăturat)

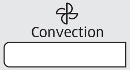
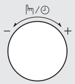
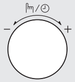
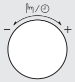
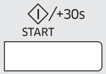
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate platoul de rumenire, deoarece acesta de înfierbântă foarte tare.
- Rețineți că platoul de rumenire are un strat de teflon care nu este rezistent la zgârieturi. Nu folosiți obiecte ascuțite, cum ar fi un cuțit, pentru a tăia alimente pe platoul de rumenire.
- Nu așezați pe platoul de rumenire obiecte care nu sunt rezistente la căldură.
- Nu așezați niciodată platoul de rumenire în cuptor fără platoul rotativ.
- Curățați platoul de rumenire cu apă caldă și detergent și clătiți cu apă curată.
- Nu utilizați perii sau bureți duri, deoarece stratul superior al platoului se poate deteriora.
- Rețineți că platoul de rumenire nu poate fi spălat în mașina de spălat vase.

CONVECȚIE

Modul Convecție vă permite să preparați alimente în stil tradițional, ca într-un cuptor obișnuit. Modul Microunde nu este utilizat. Puteți seta temperatura, după cum este necesar, într-un interval cuprins între 40 °C și 200 °C. Timpul maxim de preparare este de de 60 minute.

- Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.
- Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul jos.

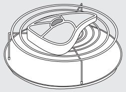
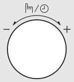
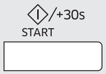
Asigurați-vă că elementul de încălzire este în poziție orizontală. Deschideți ușa, plasați recipientul pe suportul jos și așezați-l pe platoul rotativ.

	**1.** Apăsați butonul **Conviection (Convecție)**. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: (modul Convecție) 180 °C (temperatură)
	**2.** Setați temperatura prin rotirea **Selectorului multifuncțional**. (Temperatură : interval 40-200 °C, 10 °C) • Dacă nu setați nivelul de temperatură în 5 secunde, acesta se modifică automat pentru configurarea timpului de pregătire.
	**3.** Apăsați **Selectorul multifuncțional**.
	**4.** Setați durata de preparare rotind **Selectorul multifuncțional**. (Dacă doriți să preîncălziți cuptorul, selectați „ : 0”)
	**5.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** Începe prepararea: • După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End” (Terminare) va clipi de 4 ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

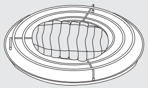
PREPARAREA LA GRIL

Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele.

- Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.
- Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

	**1.** Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport.
	**2.** Apăsați butonul **Grill (Gril)**. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: (modul Gril) • Nu puteți seta temperatura grilului.
	**3.** Setați durata de preparare la gril prin rotirea **Selectorului multifuncțional**. • Durata maximă pentru gril este de 60 de minute.
	**4.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** Va începe prepararea la gril. • După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End" (Terminare) va clipi de 4 ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

ALEGEREA ACCESORIILOR

	Prepararea în modul tradițional (convecție) necesită vase și ustensile de bucătărie. Utilizați doar vase de bucătărie pe care le puteți utiliza în cuptorul normal. Recipientele pentru preparare la microunde nu sunt de obicei potrivite pentru prepararea în modul Convecție. Nu utilizați recipiente de plastic, farfurii, vase de hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (gril și microunde), folosiți numai recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptoare.

☛ Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 28-29.

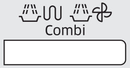
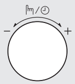
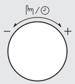
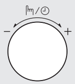
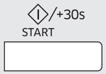
PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDE ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

☛ Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

☛ Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul înalt.

Deschideți ușa. Plasați alimentele pe suportul potrivit tipului respectiv de alimente. Așezați suportul direct pe platoul rotativ. Închideți ușa.

	**1.** Apăsați butonul **Combi**. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: Cb-1 (Microunde + Gril)
	**2.** Porniți afișajul indicând Cb-1 și apoi apăsați **Selectorul multifuncțional**. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: (mod combinat microunde și gril) 600 W (putere de ieșire)
	**3.** Selectați nivelul de putere corespunzător rotind **Selectorul multifuncțional** până când se afișează puterea adecvată (600, 450, 300 W). În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a seta nivelul de putere. • Nu puteți seta temperatura grilului. • Dacă nu setați nivelul de temperatură în 5 secunde, acesta se modifică automat pentru configurarea timpului de pregătire.
	**4.** Setați durata de preparare prin rotirea **Selectorului multifuncțional**. • Durata maximă de preparare este de 60 minute.
	**5.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** • Începe prepararea combinată. • După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End" (Terminare) va clipi de 4 ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

COMBINAREA MICROUNDELOR ȘI CONVECȚIEI

Puteți prepara alimentele utilizând atât microundele, cât și modul clasic, prin convecție. Nu este necesară preîncălzire, deoarece microundele sunt disponibile imediat.
Numeroase alimente pot fi preparate în mod combinat, în special:

- Carne de orice fel și carne de pasăre friptă
- Plăcinte și tarte
- Mâncăruri cu ouă și brânză

☛ Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

☛ Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți. Puteți obține alimente mai bine pătrunse și mai bine rumenite dacă utilizați suportul jos.

Deschideți ușa. Așezați alimentele pe platoul rotativ sau pe suportul jos, pe care apoi îl veți așeza pe platoul rotativ. Închideți ușa. Elementul de încălzire trebuie să se afle în poziție orizontală.

Combi	**1.** Apăsați butonul **Combi**. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: Cb-1 (Microunde + Gril)
	2. Porniți afișajul indicând Cb-2 (Microunde + Convecție) rotind **Selectorul multifuncțional** și apoi apăsați **Selectorul multifuncțional**.
	3. Selectați nivelul de putere corespunzător rotind **Selectorul multifuncțional** până când se afișează puterea adecvată de ieșire (600, 450, 300, 180, 100 W). În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a seta nivelul de putere. • Dacă nu setați nivelul de putere în 5 secunde, acesta se modifică automat pentru configurarea timpului de pregătire. (Implicit: 180 °C)
	4. Selectați temperatura prin rotirea **Selectorului multifuncțional** (Temperatură: 200-40 °C). În momentul respectiv, apăsați **Selectorul multifuncțional** pentru a seta nivelul de putere. • Dacă nu setați nivelul de temperatură în 5 secunde, acesta se modifică automat pentru configurarea timpului de pregătire. **Rezultat:** Se vor afișa următoarele indicații: (mod combinat microunde și convecție) 600 W (putere de ieșire) 180 °C (temperatură)
	5. Setați durata de preparare prin rotirea **Selectorului multifuncțional**. • Durata maximă de preparare este de 60 minute.
+30s START	**6.** Apăsați butonul **START/+30s**. **Rezultat:** • Începe prepararea combinată. • Cuptorul este încălzit la temperatura dorită. Apoi, prepararea la microunde va continua până la sfârșitul duratei de preparare. • După terminarea preparării, cuptorul va emite un semnal sonor scurt, iar indicația „End” (Terminare) va clipi de 4 ori. Apoi, cuptorul va emite câte un semnal sonor pe minut.

DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

STOP ECO +30s START	**1.** Apăsați butoanele **START/+30s** și **STOP/ECO** în același timp. **Rezultat:** Acum, cuptorul nu va emite niciun semnal sonor pentru a indica sfârșitul unei funcții.
STOP ECO +30s START	**2.** Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou butoanele **START/+30s** and **STOP/ECO** în același timp. **Rezultat:** Acum, cuptorul funcționează normal.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE PROTECȚIE PENTRU COPII

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special de protecție pentru copii, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copiii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental.

	1. Apăsați butonul **Blocare copii** timp de 3 secunde. **Rezultat:** • Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție). • Pe afișaj apare indicația „L”. L
	2. Pentru deblocarea cuptorului, apăsați butonul **Blocare copii** timp de 3 secunde. **Rezultat:** Cuptorul poate fi utilizat normal.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE ACTIVARE/ DEZACTIVARE A MESEI ROTATIVE

Butonul **Pornire/oprire platou rotativ** vă permite să utilizați vase mari, care umplu întreg cuptorul, oprind rotirea platoului rotativ (numai în modul manual de preparare).

Rezultatele vor fi mai puțin satisfăcătoare în acest caz, deoarece gătitul este mai puțin uniform.
Se recomandă rotirea manuală a alimentului la jumătatea procesului de preparare.

AVERTISMENT Nu utilizați niciodată platoul rotativ în absența alimentelor.
Motivul: Acest lucru ar putea provoca un incendiu sau deteriorarea unității.

	1. Apăsați butonul **Pornire/oprire platou rotativ**. **Rezultat:** Platoul rotativ nu se va roti.
	2. Pentru a reactiva rotirea platoului, apăsați din nou butonul **Pornire/oprire platou rotativ**. **Rezultat:** Platoul rotativ se va roti.

Acest buton **Pornire/oprire platou rotativ** este disponibil numai în timpul preparării.

ghidul pentru materiale de gătit

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.
Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji.
Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓ ✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Preparate cu crustă	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de 8 minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Veselă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și hârtie de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ : Recomandat **✓✗ : A se utiliza cu atenție** **✗ : Nesigur**

ghid de preparare

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se gătesc acoperite pe durata minimă-vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare.
Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Spanac	150 g	600 W	5-6
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Mazăre	300 g	600 W	7-8
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Fasole verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 30 ml (2 lingură) de apă rece. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Amestec de legume (morcovi/ mazăre/porumb)	300 g	600 W	7-8
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucțiuni Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece. Serviți după 2-3 minute în picioare.		

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită.
Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate - vezi tabelul. Se gătesc acoperite pe durata minimă-vezi tabel. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru. Serviți după 3 minute în picioare.		
Varză de Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Instrucțiuni Se adaugă 60-75 ml de apă (5-6 linguri). Serviți după 3 minute în picioare.		
Morcovi	250 g	900 W	4½-5
	Instrucțiuni Se taie morcovii în felii egale. Serviți după 3 minute în picioare.		
Conopidă	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrucțiuni Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru. Serviți după 3 minute în picioare.		
Dovlecei	250 g	900 W	4-4½
	Instrucțiuni Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă. Serviți după 3 minute în picioare.		
Vinete	250 g	900 W	3½-4
	Instrucțiuni Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 linguriță de suc de lămâie. Serviți după 3 minute în picioare.		

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Praz	250 g	900 W	4-4½
	Instrucțiuni Se taie prazul în felii subțiri. Serviți după 3 minute în picioare.		
Ciuperci	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrucțiuni Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite. Serviți după 3 minute în picioare.		
Ceapă	250 g	900 W	5-5½
	Instrucțiuni Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă. Serviți după 3 minute de așteptare.		
Ardei	250 g	900 W	4½-5
	Instrucțiuni Se taie ardeii în felii mici.		
Cartofi	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrucțiuni Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale. Serviți după 3 minute în picioare.		
Napi	250 g	900 W	5½-6
	Instrucțiuni Se taie napii în cuburi mici. Serviți după 3 minute în picioare.		

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac - orezul își dublează volumul în timpul preparării. Preparați cu capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă verdeață și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul și după preparare.
Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Orez alb (semifiert)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instrucțiuni Adăugați o cantitate dublă de apă rece. Serviți după 5 minute în picioare.		
Orez brun (semifiert)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instrucțiuni Adăugați o cantitate dublă de apă rece. Serviți după 5 minute în picioare.		
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	900 W	16-17
	Instrucțiuni Se adaugă 500 ml de apă rece. Serviți după 5 minute în picioare.		
Amestec de porumb (orez + cereale)	250 g	900 W	17-18
	Instrucțiuni Se adaugă 400 ml de apă rece. Serviți după 5 minute în picioare.		
Paste	250 g	900 W	10-11
	Instrucțiuni Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte. Serviți după 5 minute în picioare.		

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.
Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne - acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 900 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele.
În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii.
Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când încălziți un aliment pentru prima dată este recomandabil să notați durata utilizată, pentru a o putea folosi și în viitor.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire-pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor. Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel. Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși.
Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsați întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUȘI

HRANA PENTRU BEBELUȘI:

Turnați hrana într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic.
Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire.
Amestecați din nou și verificați temperatura.
Temperatura de servire recomandată: între 30-40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUȘI:

Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac.
Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAȚIE:

În special hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea. Utilizați ca reper nivelurile de putere și duratele din următorul tabel.

Reîncălzirea lichidelor și alimentelor

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Băuturi (cafea, ceai și apă)	150 ml (1 ceașcă) 300 ml (2 cești) 450 ml (3 cești) 600 ml (4 cești)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instrucțiuni Turnați în cești și reîncălziți, fără capac: Așezați 1 ceașcă în centru, 2 cești în poziție diametral opusă sau 3 cești în cerc. Păstrați în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare și amestecați bine. Serviți după 1-2 minute în picioare.		
Supă (rece)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instrucțiuni Se toarnă într-un vas sau bol din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire. Serviți după 2-3 minute de așteptare.		

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Stufat (rece)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucțiuni Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Serviți după 3 minute de așteptare.		
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucțiuni Se așează pastele (de ex., spaghete sau tăiețe) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de servire. Serviți după 3 minute de așteptare.		
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5
	Instrucțiuni Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire. Serviți după 3 minute în picioare.		
Platou mixt (rece)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instrucțiuni Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Serviți după 3 minute în picioare.		
Fondue de brânză gata de servit (răcit)	400 g	600 W	6-7
	Instrucțiuni Puneți fondue-ul de brânză gata de servit într-un vas de sticlă pirex cu capac. Amestecați din când în când în timpul și după preparare. Amestecați bine înainte de servire. Serviți după 1-2 minute în picioare.		

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.
	Instrucțiuni Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție. Serviți după 2-3 minute în picioare.		
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. De la 1 min. la 1 min. 10 sec.
	Instrucțiuni Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție. Serviți după 2-3 minute în picioare.		

DECONGELAREA

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele. Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc. Dacă părți mai mici sau mai subțiri din alimentele congelate încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Carne			
Carne tocată	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Friptură de porc	250 g	180 W	7-8
	Instrucțiuni Așezați carnea pe platoul rotativ. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Serviți după 15-30 minute de așteptare.		

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)
Carne de pasăre			
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	180 W	14-15
Pui întreg	1200 g	180 W	32-34
	Instrucțiuni Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Serviți după 15-60 minute de așteptare.		
Pește			
File de pește	200 g	180 W	6-7
Pește întreg	400 g	180 W	11-13
	Instrucțiuni Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri ale bucăților de file și coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Serviți după 10-25 minute de așteptare.		
Fructe			
Fructe de pădure	300 g	180 W	6-7
	Instrucțiuni Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare). Serviți după 5-10 minute în picioare.		
Pâine			
Chifle (1 bucată de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandvici	250 g	180 W	4-4½
	Instrucțiuni Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare! Serviți după 5-20 minute în picioare.		

GRIL

Elementul de încălzire al grilului se află sub partea superioară a cuptorului.
Acesta funcționează când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește.
Rotația platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor.
Preîncălzirea grilului timp de 3-5 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc și pot să conțin metal.
Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnați, fripturi, hamburgeri, șuncă și costiță afumată, felii subțiri de pește, sandviciuri și toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observație importantă:
Atunci când este utilizat doar modul Gril, alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcționează numai când ușa este închisă și platoul rotativ se rotește. Datorită rotației platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril și 300 W + Gril.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiți materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiți materiale de gătit din metal când utilizați modul combinat. Nu utilizați materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire și rumenire (de ex., paste), precum și alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafață. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porțiile mari de alimente pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de ex., bucăți de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare).
Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul pentru gril.

Observație importantă:
Atunci când este utilizat doar modul combinat (microunde +gril), alimentele trebuie așezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altfel. Consultați instrucțiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părți, alimentele trebuie întoarse.

Ghid pentru gril pentru alimente proaspete

Preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril de 2-3 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.
Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1 etape (min.)	2 etape (min.)
Felii de toast	4 buc. (fiecare de 25 g)	Numai gril	3-4	2-3
	Instrucțiuni Se așează feliile de toast alături pe suportul înalt.			
Roșii la gril	400 g (2 buc.)	300 W + Gril	5-6	-
	Instrucțiuni Tăiați roșiile în jumătate. Puneți brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Puneți farfuria pe suport. Așteptați 2-3 minute.			
Toast cu roșii și brânză	4 buc. (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Instrucțiuni Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Așezați toastul cu topping pe suportul înalt. Așteptați 2-3 minute.			
Toast Hawaii (felii de ananas, șuncă și brânză)	4 buc. (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Instrucțiuni Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Așezați toastul cu topping pe suportul înalt. Așteptați 2-3 minute.			
Cartofi copți	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Instrucțiuni Tăiați cartofii în jumătăți. Se așează în cerc pe suportul înalt, cu partea tăiată pe gril.			
Cartofi/Legume gratinate (reci)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	Instrucțiuni Se așează gratinul proaspăt pe o farfurie din sticlă pirex, mică. Puneți farfuria pe suportul înalt. După preparare, așteptați 2-3 minute.			

(continuare)

Alimente proaspete	Porție	Putere	1 etape (min.)	2 etape (min.)
Mere coapte	2 mere (cca. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Instrucțiuni Se scot cotoarele și se umplu merele cu stafide și gem. Se adaugă deasupra câteva felii de migdale. Se așează merele pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria direct pe suportul jos.			
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	300 W + Gril	8-10	6-8
	Instrucțiuni Se ung bucățile de pui cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suportul înalt. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.			
Pui prăjit	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	Instrucțiuni Se unge puiul cu ulei și condimente. Puneți carnea de pui pe suportul jos. După prepararea la gril, se așteaptă 5 minute.			
Pește prăjit	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Instrucțiuni Ungeți peștele întreg cu ulei și adăugați verdeață și condimente. Așezați doi pești alături (alternativ, cap-coadă) pe suportul înalt. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.			

CONVECȚIE

Prepararea prin convecție este metoda tradițională de a găti, într-un cuptor clasic cu flacără.
Elementul de încălzire și ventilatorul se află pe peretele din spate, astfel încât aerul cald să poată circula. Acest mod este acceptat de elementul de încălzire superior.

Materiale de gătit pentru prepararea prin convecție:
Pot fi utilizate toate vasele de gătit obișnuite - cratițe, tigăi sau orice alt instrument pe care l-ați utiliza în mod normal într-un cuptor cu convecție tradițional.

Alimentele adecvate pentru prepararea prin convecție:
Toate tipurile de biscuiți, chifle, cornuri, precum și tarte cu fructe paste, prăjituri cu aluat fin și sufleuri pot fi preparate în acest mod.

MICROUNDE + CONVECȚIE

Acest mod combină energia microundelor și aerul cald, reducând astfel timpul de gătire și oferind alimentelor un aspect maroniu-crocant.
Gătirea prin convecție reprezintă metoda clasică de preparare a alimentelor într-un cuptor cu aer cald, care beneficiază în plus de un ventilator pe peretele din spate.

Materiale de gătit pentru modul de preparare la microunde + convecție:
Vasele trebuie să fie corespunzătoare pentru cuptoarele cu microunde. Trebuie să reziste la temperaturi mari (sticlă, ceramică sau porțelan fără inserții metalice); vasele trebuie să fie similare celor descrise în secțiunea „Microunde + Gril”.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + convecție:
Toate tipurile de carne, precum și preparate la caserolă sau gratinate, prăjituri cu aluat pufos și tarte cu fructe ușoare, plăcinte, legume, biscuiți sau pâine.

Ghid pentru prepararea prin convecție a alimentelor proaspete sau congelate

Preîncălziți cuptorul de convecție cu funcția de preîncălzire automată, la temperatura dorită. Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii din acest tabel.
Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul.

Alimente proaspete	Porție	Putere	1 etape (min.)	2 etape (min.)
PIZZA Pizza congelată (deja preparată)	300 g	1 pas 300 W + 200 °C Gril cu 2 pași	11-12	2-3
	Instrucțiuni Așezați pizza pe suportul jos. După preparare, așteptați 2-3 minute.			
PASTE Lasagne congelată	400 g	1 pas 450 W + 200 °C 2 etape Convec. 200 °C	15-16	5-6
	Instrucțiuni Puneți preparatul într-un vas corespunzător din sticlă pirex sau lăsați-l în ambalajul original (asigurați-vă că acesta este corespunzător pentru cuptoare cu microunde sau convecție). Puneți gratinul de paste pe suportul scund. După preparare, așteptați 2-3 minute.			
CARNE Friptură de vită/miel (medie)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instrucțiuni Ungeți bucățile de vită/miel cu ulei și condimentați-le cu piper, sare și boia de ardei. Puneți carnea pe suportul metalic jos, cu partea grasă în jos. După preparare, înfășurați-o în folie de aluminiu și așteptați 10-15 minute.			
Pui prăjit	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instrucțiuni Se unge puiul cu ulei și condimente. Se așează puiul mai întâi cu pieptul în jos, apoi cu pieptul în sus, pe suportul inferior. Așteptați 5 minute.			

Alimente proaspete	Porție	Putere	1 etape (min.)	2 etape (min.)
PÂINE Chifle proaspete	6 buc. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instrucțiuni Așezați chiflele în cerc pe suportul inferior. Așteptați 2-3 minute.			
Pâine cu usturoi (rece, precoaptă)	200 g (1 buc.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instrucțiuni Așezați bagheta rece pe hârtie de copt, pe suportul inferior. După preparare, așteptați 2-3 minute.			
PRĂJITURI Chec cu cacao (aluat proaspăt)	500 g	Numai 180 °C	38-43	-
	Instrucțiuni Puneți aluatul proaspăt într-o formă de copt mică, dreptunghiulară, din metal negru (lungime 25 cm). Așezați prăjitura pe suportul jos. După preparare, așteptați 5-10 minute.			
Prăjiturele (aluat proaspăt)	10 x 28 g	Numai 160 °C	26-28	-
	Instrucțiuni Umpleți formele de hârtie cu aluat proaspăt în mod uniform și așezați-le pe tava pentru copt, pe suportul inferior. După preparare, se așteaptă 5 minute.			
Fursecuri (aluat proaspăt)	200-250 g	Numai 200 °C	15-20	-
	Instrucțiuni Așezați croasantele reci pe hârtie de copt, pe suportul inferior.			
Tarte congelate	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instrucțiuni Așezați prăjitura congelată direct pe suportul jos. După dezghețare și încălzire așteptați 15-20 de minute.			

SFATURI UTILE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 900 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 900 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 900 W.
Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă cu capac 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 900 W.
Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

depanare și coduri de eroare

DEPANARE

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Este normal.

- Condens în interiorul cuptorului.
- Curenți de aer în jurul ușii și al carcasei exterioare.
- Reflexia luminii în jurul ușii și al carcasei exterioare.
- Aburi degajați în jurul ușii sau al orificiilor de ventilație.

Cuptorul nu pornește când apăsați butonul START/+30s.

- Ușa este închisă complet?

Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat cronometrul corect și/sau ați apăsat butonul **START/+30s**?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

Becul nu funcționează.

- Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță. Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, aparate de radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați și reconectați cablul de alimentare de la priză. Resetați ora.

În cuptor se produc scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Aţi folosit un recipient cu încrustaţii metalice?
- Aţi lăsat o furculiţă sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereţii interiori?

Fum şi miros neplăcut la prima funcţionare.

- Aceasta este o situaţie temporară datorată încălzirii unei componente noi.
  Fumul şi mirosul vor dispărea după 10 minute de funcţionare.
  Pentru a îndepărta mirosul rapid, puneţi în funcţiune cuptorul cu microunde adăugând o bucată sau suc de lămâie în interior.

Dacă indicaţiile de mai sus nu vă ajută să rezolvaţi problema, contactaţi dealerul local sau serviciul SAMSUNG pentru clienţi.
Asiguraţi-vă că aveţi la dispoziţie următoarele informaţii;

- Numărul de model şi numărul de serie-tipărite în mod normal pe spatele cuptorului
- Informaţiile de garanţie
- O descriere clară a problemei

Apoi, contactaţi dealerul SAMSUNG sau serviciul post-vânzare.

COD DE EROARE

Este afişat mesajul „SE”.

- Curăţaţi tastele şi verificaţi dacă există apă pe suprafaţa din jurul cheii.
  Opriţi cuptorul cu microunde şi încercaţi să setaţi din nou.
  Dacă problema reapare, apelaţi Centrul de serviciu clienţi local al SAMSUNG.

Este afişat mesajul „E-12”.

- Mesajul „E-12” semnifică scurtcircuit la senzorul de gaz. Această eroare poate apărea din cauza umidităţii crescute din cavitate când utilizaţi cuptorul cu microunde imediat după ce aţi terminat de preparat alimente în cuptorul cu microunde. În acest caz, deoarece există posibilitatea ca Senzorul de gaz să nu fie avariat, opriţi cuptorul cu microunde şi încercaţi să îl setaţi din nou. Dacă această eroare reapare, apelaţi Centrul de serviciu clienţi local al SAMSUNG.

Este afişat mesajul „E-24”.

- Înainte de supraîncălzirea cuptorului, mesajul „E-24” apare pe afişaj.
  Dacă apare mesajul „E-24”, apăsaţi pe butonul Stop/Eco pentru a utiliza modul de iniţializare. După răcirea cuptorului, încercaţi să îl utilizaţi. Dacă mesajul „E-24” reapare, contactaţi Centrul de serviciu clienţi local al SAMSUNG.

Pentru orice coduri care nu apar în lista de mai sus sau în cazul în care soluţia sugerată nu rezolvă problema, contactaţi Centrul de serviciu clienţi local al SAMSUNG.

specificaţii tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-şi îmbunătăţi produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificaţiile de design, cât şi aceste instrucţiuni de utilizare pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

Model	MC28H5135**
Sursa de alimentare	230 V - 50 Hz c.a.
Consum de energie Putere maximă Microunde Gril (element de încălzire) Convecţie (element de încălzire)	 2900 W 1400 W 1500 W Maxim 2100 W
Putere de ieşire	100 W / 900 W-6 niveluri (IEC-705)
Frecvenţă de funcţionare	2450 MHz
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Volum	28,3 litri
Greutate Netă	 aprox. 17,8 kg

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARA	APELAȚI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/hr
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Furrë me mikrovalë

Udhëzime përdorimi dhe udhëzuesi i gatimit

Ju lutemi, kini parasysh se garancia Samsung NUK mbulon telefonatat për shërbime për të shpjeguar funksionimin e produktit, rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ky manual është prodhuar me letër 100 % të ricikluesh me.

imagjinoni mundësitë

Faleminderit për blerjen e këtij produkti të Samsung. Për të pasur shërbim më të plotë, ju lutemi regjistroni produktin në

www.samsung.com/register

SAMSUNG

përmbajtja

Informacioni i sigurisë.. 2
Udhëzues i shpejtë...11
Karakteristikat e furrës..12
Furra...12
Paneli i kontrollit...12
Pjesët shtesë...13
Përdorimi i furrës...13
Si punon furra me mikrovalë...13
Kontrolli nëse furra funksion siç duhet...14
Vendosja e orës..14
Gatimi/Ringrohja..14
Nivelet e fuqisë dhe ndryshimet e kohës.......................................15
Rregullimi i kohës së gatimit...15
Ndalimi i gatimit..15
Vendosja e regjimit të kursimit të energjisë...................................16
Përdorimi i veçorive të gatimit me skuqje të lehtë..........................16
Përdorimi i veçorisë së gatimit me sensor.....................................18
Përdorimi i veçorive të gatimit të shëndetshëm..............................20
Përdorimi i veçorive për kos/fryrje brumi.......................................22
Përdorimi i veçorive të shkrirjes së fuqishme.................................23
Përdorimi i veçorive të Ringrohjes/Gatimit automatik......................24
Me pjatën e ashpër...25
Konveksion...25
Pjekja në skarë...26
Zgjedhja e pjesëve shtesë...26
Kombinimi i mikrovalëve dhe i skarës..26
Kombinimi i mikrovalëve dhe konveksionit.......................................27
Fikja e sinjalizuesit...27
Përdorimi i veçorive të kyçit të mbrojtjes së fëmijëve.......................28
Përdorimi i veçorive të ndezjes/fikjes së pjatës rrotulluese...............28
Udhëzuesi për enët e kuzhinës..28
Udhëzuesi i gatimit...29
Zgjidhja e problemeve dhe kodi i gabimit..38
Zgjidhja e problemeve...38
Kodi i gabimit..39
Specifikimet teknike...39

informacioni i sigurisë

PËRDORIMI I BROSHURËS SË UDHËZIMEVE

Sapo keni blerë një furrë me mikrovalë SAMSUNG. Udhëzimet për përdorim përmbajnë informacione të vlefshme për gatimin në furrë me mikrovalë:

- Masat paraprake të sigurisë
- Pjesët shtesë të përshtatshme dhe enët e gatimit
- Këshilla të vlefshme mbi gatimin
- Këshilla mbi gatimin

LEGJENDA E SIMBOLEVE DHE E IKONAVE

⚠ PARALAJMËRIM	Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **dëmtim të rëndë të personit ose vdekje**.
⚠ KUJDES	Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **dëmtim të lehtë të personit ose dëm të pasurisë**.

Paralajmërim; Rrezik zjarri	Paralajmërim; Sipërfaqe e nxehtë
Paralajmërim; Elektricitet	Paralajmërim; Material shpërthyes
MOS u përpiqni.	MOS e prekni.
MOS e çmontoni.	Ndiqni udhëzimet me saktësi.
Hiqni spinën e korrentit nga priza në mur.	Sigurohuni se makina është e tokëzuar për të parandaluar goditjen elektrike.
Telefononi qendrës së shërbimit për ndihmë.	Shënim
E rëndësishme	

UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

Sigurohuni që këto udhëzime mbi sigurinë të zbatohen gjatë gjithë kohës.

Përpara se të përdorni furrën, verifikoni që të jenë zbatuar udhëzimet e mëposhtme.

⚠ PARALAJMËRIM (Vetëm për funksionin e mikrovalëve)

⃠	**PARALAJMËRIM:** Nëse dera apo gominat e derës janë të dëmtuara, furra nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.
⃠	**PARALAJMËRIM:** Është e rrezikshme që një person, i cili nuk është kompetent, të kryejë riparime ose shërbime që kanë të bëjnë me heqjen e kapakut i cili mbron nga ekspozimi ndaj energjisë së mikrovalëve.
☛	Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim në shtëpi.
★	**PARALAJMËRIM:** Lërini fëmijët të përdorin furrën të pambikëqyrur vetëm kur janë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija të jetë në gjendje ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga mospërdorimi në mënyrën e duhur.
★	**PARALAJMËRIM:** Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri nëse janë të mbikëqyrur ose nëse u jepen udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet që u kanosen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët me përjashtim të rasteve kur ata janë 8 vjeç e sipër dhe të mbikëqyrur.
★	Përdorni vetëm enët që janë të përshtatshme për përdorim në furrën me mikrovalë.
★	Kur nxehni ushqim në enë prej plastike ose letre, hidhini një sy furrës, pasi ekziston mundësia e marrjes flakë.

★	Furra me mikrovalë është parashikuar për ngrohjen e ushqimeve dhe të pijeve. Tharja e ushqimeve ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të çojë në rrezik lëndimi, marrjeje flakë ose zjarri.
	Nëse del tym, fikeni ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur, për të shuar flakët.
★	**PARALAJMËRIM:** Ngrohja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim shpërthyes të vonuar, prandaj duhet treguar kujdes kur të mbani enën.
★	**PARALAJMËRIM:** Përmbajtjet e biberonëve dhe vazot me ushqim për bebet, duhet të trazohen dhe të tunden si dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohen, për të shmangur djegiet.
	Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës.
★	Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqen mbetjet e ushqimeve.
	Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.
	Pajisja nuk është krijuar për t'u instaluar në automjete, në rulota dhe në automjete të ngjashme etj.
★	Kjo pajisje nuk është parashikuar për përdorim nga personat (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri, nëse ata nuk janë në mbikëqyrje të drejtpërdrejtë, ose nëse nuk janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person që mban përgjegjësi për sigurinë e tyre.
★	Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
	Nëse kordoni elektrik është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur rreziqet.
	PARALAJMËRIM: Lëngjet ose ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të mbyllura pasi kanë tendencë të shpërthejnë;

Pajisja nuk duhet pastruar me ujë.

Kjo furrë duhet të vendoset në drejtimin e duhur dhe me lartësi të tillë që lejon përdorimin e hapësirës dhe të zonës së kontrollit.

Para se ta përdorni furrën për herë të parë, ajo duhet të vihet në punë me ujë 10 minuta dhe më pas të përdoret.

Nëse furra bën një zhurmë të çuditshme, vjen aromë djegieje ose nëse del tym, hiqeni spinën elektrike menjëherë dhe kontaktoni qendrën tuaj më të afërt të shërbimit.

Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

Furra me mikrovalë është parashikuar të përdoret vetëm e vendosur mbi banak. Furra me mikrovalë nuk duhet vendosur në dollap.

⚠ PARALAJMËRIM
(Vetëm për funksionin e mikrovalëve) - Opsional

PARALAJMËRIM: Kur pajisja përdoret në regjimin me kombinim, fëmijët duhet ta përdorin atë vetëm nën mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të larta që krijohen.

Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

PARALAJMËRIM: Pjesët e përdorshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

PARALAJMËRIM: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e një goditjeje elektrike.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të përdorshme nxehen gjatë përdorimit.
Duhet të tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementeve nxehëse.
Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë.

Dera e sipërfaqes së jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.

Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

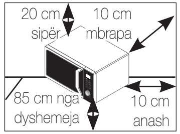
★	Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri nëse janë të mbikëqyrur ose nëse u jepen udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet që u kanosen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët të pambikëqyrur.
⃠	Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.
⃠	Pajisjet nuk janë parashikuar të përdoren nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose nëpërmjet një sistemi të komandimit në distancë.

Ky produkt është një pajisje ISM e grupit 2, kategoria B. Përkufizimi për grupin 2 i cili përfshin pajisjet ISM, në të cilat energjia me radio-frekuencë prodhohet qëllimisht dhe/ose përdoret në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin e materialit dhe pajisjet EDM dhe pajisjet që krijojnë qark elektrik.

Te pajisjet e kategorisë B, futen pajisjet e përshtatshme për përdorim në ambientet shtëpiake dhe në ambientet që lidhen drejtpërdrejt me rrjetin e furnizimit me energji me voltazh të ulët, i cili furnizon godinat e banimit.

INSTALIMI I FURRËS ME MIKROVALË

Vendoseni furrën mbi një sipërfaqe të sheshtë, 85 cm mbi dysheme. Sipërfaqja duhet të jetë aq e fortë sa të mbajë në mënyrë të sigurt peshën e furrës.



1. Kur të instaloni furrën, sigurohuni që të ketë ajrosje të përshtatshme për furrën, duke lënë të paktën 10 cm (4 inç) hapësirë mbrapa dhe në pjesët anësore si dhe 20 cm (8 inç) hapësirë lart.
2. Hiqni të gjitha materialet e paketimit që ndodhen brenda në furrë.
3. Instaloni unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese. Kontrolloni nëse pjata rrotulluese rrotullohet lirshëm. (Vetëm modeli i llojit të pjatës rrotulluese)
4. Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

- Për të shmangur rreziqet, nëse kordoni elektrik është dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm. Për sigurinë tuaj personale, futeni kabllon në një prizë AC të përshtatshme të tokëzuar.
- Mos e instaloni furrën me mikrovalë në ambiente të nxehta ose me lagështirë, si për shembull pranë një furre të zakonshme ose një radiatori. Duhet të zbatohen specifikimet për furnizimin me energji të sobës dhe çdo kabllo zgjatuese që përdoret duhet të jetë e të njëjtit standard si dhe kablloja e energjisë që jepet bashkë me furrën. Pastrojeni pjesën e brendshme dhe gominën e derës me një leckë të njomë përpara se ta përdorni furrën me mikrovalë për herë të parë.

PASTRIMI I FURRËS ME MIKROVALË

Pjesët e mëposhtme të furrës me mikrovalë duhet të pastrohen rregullisht për të parandaluar grumbullimin e yndyrës dhe të copave të ushqimit.

- Sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme
- Dera dhe gominat e derës
- Pjata rrotulluese dhe unazat rrotulluese (Vetëm modeli i llojit të pjatës rrotulluese)

- Sigurohuni **GJITHMONË** që gominat e derës të jenë të pastra dhe që dera mbyllet siç duhet.
- Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

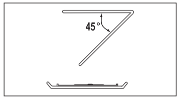
1. Pastrojini sipërfaqet e jashtme me një cohë të butë dhe me ujë të ngrohtë me sapun. Shpëlajini dhe thajini.
2. Pastroni spërkatjet ose njollat në sipërfaqet e brendshme të furrës me një cohë me sapun. Shpëlajini dhe thajini.
3. Për të hequr pjesët e forta të ushqimit dhe aromat, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në furrë dhe nxeheni për dhjetë minuta me fuqi maksimale.
4. Lajeni pjatën e cila nuk e dëmton pjatalarësen, sa herë të jetë e nevojshme.

MOS derdhni ujë te vrimat e ajrosjes. **KURRË** mos përdorni produkte gërryese ose tretës kimikë. Tregoni kujdes kur të pastroni gominat e derës për t'u siguruar që asnjë copë:

- Të mos grumbullohet
- Të mos pengojë mbylljen e derës siç duhet

Pastroni zgavrën e furrës me mikrovalë pas çdo përdorimi me një solucion larës të butë, por para se ta pastroni, lëreni furrën me mikrovalë që të ftohet, në mënyrë që të shmangni lëndimet.

Kur të pastroni pjesën e sipërme brenda në hapësirë, do të ishte mirë ta ulni nxehtësinë në 45° dhe më pas ta pastroni.
(Vetëm modeli i ngrohësit me lëkundje)



RUAJTJA DHE RIPARIMI I FURRËS TUAJ ME MIKROVALË

Gjatë ruajtjes ose riparimit të furrës tuaj me mikrovalë, duhet të merren disa masa të thjeshta parandaluese.
Furra nuk duhet të përdoret nëse dera ose gominat e derës janë të dëmtuara:

- Menteshë e thyer
- Gomina të prishura
- Kapaku i deformuar ose i përkulur

Vetëm një teknik shërbimi i kualifikuar për furrë me mikrovalë, duhet të kryejë riparime

KURRË mos e hiqni kapakun e sipërm nga furra. Nëse furra është me defekt dhe ka nevojë për riparime, ose nëse jeni në dyshim për gjendjen e saj:

- Hiqeni nga priza në mur
- Kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit pas shitjes

Nëse dëshironi ta ruani furrën përkohësisht, gjeni një vend të thatë, pa pluhur.
Arsyeja: Pluhuri dhe lagështira mund të dëmtojnë pjesët funksionale të furrës.

Furra me mikrovalë nuk është parashikuar për përdorim tregtar.

Për arsye sigurie, llambën nuk duhet ta ndërroni vetë.
Kontaktoni me kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të ndërruar llambën.

	PARALAJMËRIM				
	Vetëm personeli i kualifikuar duhet lejuar të modifikojë ose të riparojë pajisjen.	✓	✓	✓	✓
	Mos nxehni lëngje dhe ushqime të tjera në enë të vulosura për funksionin e mikrovalës.	✓	✓	✓	✓
	Për të qenë të sigurt, mos përdorni pastrues me ujë me presion të lartë ose me avull me presion.	✓	✓	✓	✓
	Mos e instaloni këtë pajisje; pranë ngrohësve, materialeve të ndezshme; në vende me lagështirë, me vaj ose me pluhur, në një vend të ekspozuar drejtpërdrejt ndaj rrezeve të diellit dhe ujit ose aty ku ka rrjedhje të gazit; në tokë.	✓	✓	✓	✓
	Kjo pajisje duhet të tokëzohet siç duhet në përputhje me kodet vendase dhe kombëtare.	✓	✓	✓	✓

	Hiqni vazhdimisht të gjitha substancat e huaja, si pluhurin ose ujin nga terminalet e prizës elektrike dhe nga pikat e kontaktit me anë të një cope të thatë.	✓	✓	✓	✓
	Mos e tërhiqni ose e mos përkulni në mënyrë ekstreme kabllon e energjisë ose mos vendosni objekte të rënda mbi të.	✓	✓	✓	✓
	Në rast të rrjedhjes së gazit (siç është gazi propan, gazi LP, etj.), ajroseni menjëherë pa e prekur spinën elektrike.	✓	✓	✓	✓
	Mos e prekni spinën elektrike me duar të njoma.	✓	✓	✓	✓
	Mos e fikni pajisjen duke hequr prizën, ndërkohë që është duke punuar.	✓	✓	✓	✓
	Mos furni gishtat ose substanca të huaja. Nëse substanca të tilla si uji, hyjnë në pajisje, hiqeni spinën elektrike dhe kontaktoni qendrën tuaj më të afërt të shërbimit.	✓	✓	✓	✓
	Mos ushtroni shumë presion ose ngjeshje te pajisja.	✓	✓	✓	✓
	Mos e vendosni furrën në një objekt delikat siç është lavamani ose një objekt prej qelqi.	✓	✓		
	Mos përdorni benzen, hollues, alkool, pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.	✓	✓	✓	✓
	Sigurohuni që voltazhi, frekuenca dhe rryma e energjisë të përputhen me ato të specifikimeve të produktit.	✓	✓		✓
	Vendoseni spinën e korrentit në prizën në mur në mënyrë të shtrënguar. Mos përdorni përshtatës spine të shumëfishtë, kabllo zgjatuese ose transformator elektrik.	✓	✓	✓	
	Mos e varni kabllon elektrike në një objekt metalik, mos e futni kabllon elektrike ndërmjet objekteve ose mbrapa furrës.	✓	✓	✓	
	Mos përdorni spinë elektrike, kordon elektrik të dëmtuar ose prizë në mur të lirshme. Kur spina elektrike ose kablloja elektrike është dëmtuar, kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit.	✓	✓	✓	✓

	Mos hidhni ose të spërkatni drejtpërdrejt ujë në furrë.	✓	✓		
	Mos vendosni objekte në furrë, brenda ose te dera e furrës.	✓	✓	✓	
	Mos spërkatni substanca të avullueshme, siç janë insekticidet, mbi sipërfaqen e furrës.	✓	✓		
	Mos vendosni materiale të ndezshme mbi furrë. Tregoni kujdes sidomos kur të nxehni gatime ose pije që përmbajnë alkool, pasi avujt e alkoolit mund të bien në kontakt me një pjesë të nxehtë të furrës.	✓		✓	✓
	Mbajini fëmijët larg derës, gjatë hapjes ose mbylljes, pasi mund të përplasen me derën ose mund të kapin gishtat.	✓	✓	✓	✓
	PARALAJMËRIM: Nxehja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim të vonuar shpërthyes, prandaj duhet treguar kujdes gjatë mbajtjes së enës; Për të parandaluar këtë situatë, lini GJITHMONË një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pas fikjes së furrës, në mënyrë që temperatura të barazohet. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Në rast djegie, ndiqni udhëzimet për NDIHMËN E PARË: • Zhyteni vendin e djegur me ujë të ftohtë për të paktën 10 minuta. • Mbulojeni me një rrobë të pastër dhe të thatë. • Mos e lyeni me krem, vaj ose me locione.	✓	✓	✓	✓
	Mos e vendosni tabakanë ose skarën në ujë pak kohë pas gatimit, pasi kjo mund të shkaktojë thyerjen ose dëmtimin e tabakasë ose të skarës.				✓
	Mos e përdorni furrën me mikrovalë për skuqje me shumë yndyrë, pasi temperatura e vajit nuk mund të kontrollohet. Kjo mund të shkaktojë derdhje të papritur të lëngut të nxehtë.	✓			✓

	KUJDES				
	Përdorni vetëm enë kuzhine që janë të përshtatshme për t'u përdorur për furrë me mikrovalë; MOS përdorni enë metalike, servis pjatash me zbukurime prej ari dhe argjendi, shish, pirunë, etj. Hiqni lidhëset metalike nga çantat plastike ose prej letre. Arsyeja: Mund të shkaktohet qark elektrik ose shkëndija të cilat mund të dëmtojnë furrën.	✔		✔	✔
	Mos e përdorni furrën me mikrovalë për të tharë letra ose rroba.	✔		✔	✔
	Përdorni kohë më të shkurtër për sasi më të vogla ushqimi, për të shmangur mbinxehjen dhe djegien e ushqimit.	✔		✔	✔
	Mos e zhytni kabllon e energjisë ose spinën elektrike në ujë dhe mbajeni kabllon e energjisë larg nga nxehtësia.	✔	✔		
	Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës; gjithashtu, mos i nxehni shishet hermetike ose shishet e vulosura, vazot, enët, arrat e paqëruara, domatet, etj.			✔	✔
	Mos i mbuloni vrimat e ajrimit me cohë ose me letër. Ato mund të marrin flakë pasi nga furra del ajër i nxehtë. Furra gjithashtu mund të nxehet dhe mund të fiket automatikisht dhe do të mbetet e tillë derisa të ftohet mjaftueshëm.	✔		✔	
	Përdorni gjithmonë doreza kuzhine kur të nxirrni një pjatë nga furra, për të shmangur djegiet padashur.			✔	
	Trazojini lëngjet në mes të nxehjes ose pasi të ketë mbaruar nxehja dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehjes, për të shmangur vlimin shpërthyes.			✔	
	Qëndroni larg nga furra sa gjatësia e krahut kur të hapni derën, për të shmangur djegien nga ajri ose avulli i nxehtë që del jashtë.			✔	
	Mos e vini në punë furrën me mikrovalë kur është bosh. Furra me mikrovalë do të fiket automatikisht për 30 minuta për qëllime sigurie. Rekomandojmë që të vendosni një gotë me ujë brenda në furë gjatë gjithë kohës, për të thithur energjinë e mikrovalëve në rast se furra me mikrovalë ndizet aksidentalisht.	✔			✔
	Instalojeni furrën në përputhje me hapësirat që përshkruhen në këtë manual. (Shihni "Instalimi i furrës me mikrovalë".)	✔		✔	
	Kujdes kur të lidhni pajisjet e tjera elektrike te prizat që ndodhen pranë furrës.	✔	✔	✔	

MASA PARAPRAKE PËR TË SHMANGUR EKSPOZIMIN E MUNDSHËM NDAJ ENERGJISË SË TEPËRT TË MIKROVALËVE (VETËM PËR FUNKSIONIN E MIKROVALËVE).

Moszbatimi i masave paraprake mbi sigurinë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

(a) Në asnjë rrethanë nuk duhet të provoni të vini furrën në punë me derën hapur ose të ngacmoni çelësat e bllokimit të sigurisë (shulet e derës) ose të futni objekte në vrimat e bllokimit të sigurisë.

(b) MOS vendosni objekte ndërmjet derës së furrës dhe pjesës ballore dhe mos lejoni akumulimin e mbetjeve nga pastrimi në sipërfaqet bllokuese. Sigurohuni që dera dhe sipërfaqet bllokuese të derës të jenë të pastra duke i pastruar ato pas përdorimit, fillimisht me një cohë të njomë dhe më pas me një cohë të butë e të thatë.

(c) MOS e vini furrën në punë nëse është e dëmtuar, derisa të riparohet nga një teknik shërbimi i kualifikuar për mikrovalë, i cili është trajnuar nga prodhuesi. Është e rëndësishme sidomos që dera e furrës të mbyllet siç duhet dhe që të mos dëmtohen:
(1) dera (të deformohet)
(2) menteshat e derës (të thyhen ose të lirohen)
(3) Gominat e derës dhe sipërfaqet bllokuese

(d) Furra nuk duhet të rregullohet ose të riparohet nga një person që nuk është teknik shërbimi i kualifikuar për mikrovalë dhe i trajnuar nga prodhuesi.

Samsung do të faturojë tarifën e riparimit për zëvendësimin e një aksesori ose për riparimin e një defekti kozmetik nëse dëmi në njësi dhe/ose dëmtimi ose humbja e aksesorit është shkaktuar nga klienti. Artikujt që mbulon ky kusht përfshijnë:

(a) derën, dorezën, panelin e jashtëm ose panelin e kontrollit të shtypur, gërvishtur ose të thyer.

(b) Tavën, rrotulluesin drejtues, bashkuesin ose skarën e thyer ose të humbur.

- Përdoreni këtë pajisje vetëm për qëllimin për të cilin është parashikuar, ashtu siç përshkruhet në këtë manual udhëzues. Paralajmërimet dhe udhëzimet e rëndësishme mbi sigurinë në këtë manual nuk mbulojnë të gjitha kushtet dhe situatat e mundshme që mund të shfaqen. Është përgjegjësia juaj të vepronі praktikisht, me kujdes dhe me vëmendje kur instaloni, mirëmbani dhe vini në përdorim pajisjen.
- Duke qenë se këto udhëzime përdorimi mbulojnë modele të ndryshme, karakteristikat e furrës tuaj me mikrovalë mund të ndryshojnë pak nga ato që përshkruhen në këtë manual dhe jo të gjitha shenjat paralajmëruese mund të jenë të zbatueshme. Nëse keni ndonjë pyetje ose shqetësim, kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit ose kërkoni ndihmë dhe informacione në internet në www.samsung.com.
- Furra me mikrovalë është menduar të përdoret për nxehjen e ushqimit. Ajo është parashikuar vetëm për përdorim në shtëpi. Mos nxehni materiale tekstile ose jastëkë të mbushur me drithëra, të cilat mund të shkaktojnë djegie dhe zjarr. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga mospërdorimi në mënyrën e duhur të pajisjes.
- Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

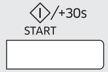
ELIMINIMI I DUHUR I KËTIJ PRODUKTI (PAJISJE ELEKTRIKE DHE ELEKTRONIKE PËR T'U FLAKUR)

(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

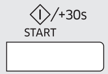
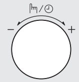
Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.
Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.
Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

udhëzues i shpejtë

Dëshiroj të gatuaj disa ushqime.

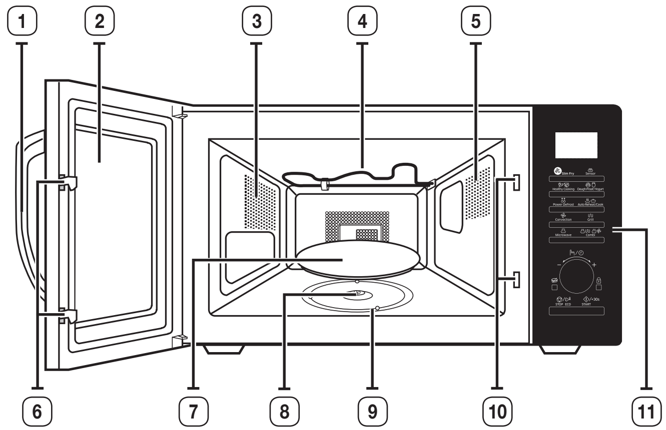
	**1.** Vendoseni ushqimin në furrë. Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

Nëse doni të shtoni 30 sekonda të tjera.

	Shtypni një herë ose më shumë butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.
	Mund ta caktoni orën sipas dëshirës duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.

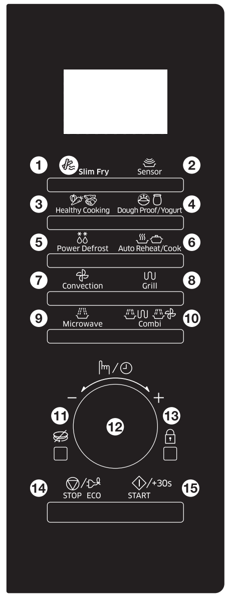
karakteristikat e furrës

FURRA



1. DOREZA E DERËS
2. DERA
3. VRIMAT E VENTILIMIT
4. ELEMENTI I NXEHJES
5. DRITA
6. SHULET E DERËS
7. PJATA RROTULLUESE
8. BASHKUESI
9. UNAZA RROTULLUESE
10. VRIMAT E BLLOKIMIT TË SIGURISË
11. PANELI I KONTROLLIT

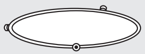
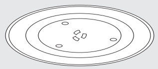
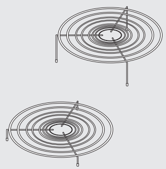
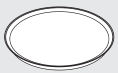
PANELI I KONTROLLIT



1. BUTONI SKUQJE E LEHTË
2. BUTONI I SENSORIT
3. BUTONI I GATIMIT TË SHËNDETSHËM
4. BUTONI I KOSIT/FRYRJES SË BRUMIT
5. BUTONI I SHKRIRJES SË FUQISHME
6. BUTONI I GATIMIT/RINGROHJES AUTOMATIKE
7. BUTONI I KONVEKSIONIT
8. BUTONI I SKARËS
9. BUTONI I MIKROVALËS
10. BUTONI ME KOMBINIM
11. BUTONI I PJATËS RROTULLUESE NDEZUR/FIKUR
12. ÇELËSI ZGJEDHËS I FUNKSIONIT TË SHUMËFISHTË
13. BUTONI I KYÇIT TË MBROJTJES SË FËMIJËVE
14. BUTONI I NDALIMIT/KURSIMIT
15. BUTONI FILLO/+30s

PJESËT SHTESË

Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.

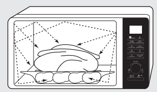
	**1. Unaza e rrotullimit**, duhet vendosur në qendër të furrës. **<u>Qëllimi:</u>** Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.
	**2. Pjata rrotulluese**, duhet vendosur në unazën rrotulluese dhe pjesa qendrore e pjatës duhet të puthitet me bashkuesin. **<u>Qëllimi:</u>** Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.
	**3. Skara e sipërme, skara e poshtme,** duhet vendosur mbi pjatën rrotulluese. **<u>Qëllimi:</u>** Skarat metalike mund të përdoren për të gatuar dy lloje ushqimesh njëkohësisht. Mbi pjatën rrotulluese mund të vendoset një pjatë e vogël me ushqim ndërsa një tjetër pjatë me ushqim mund të vendoset mbi skarë. **Skara metalike mund të përdoret për pjekje, për konveksion dhe për gatim të kombinuar.**
	**4. Pjata e fortë,** shikoni faqen 25. **<u>Qëllimi:</u>** Pjata e ashpër përdoret për të skuqur më mirë ushqimin në regjimet e gatimit me kombinim të mikrovalës ose skarës. Ndihmon në mbajtjen të thatë të brumit të picës dhe të ëmbëlsirave.

SI PUNON FURRA ME MIKROVALË

Mikrovalët janë valë elektromagnetike me frekuencë të lartë; energjia e çliruar mundëson gatimin ose ringrohjen e ushqimit pa i ndryshuar as formën as ngjyrën.
Furrën me mikrovalë mund ta përdorni për:

- Shkrirje
- Ringrohje
- Gatim

Parimi i gatimit.

	**1.** Mikrovalët e prodhuara nga magnetroni reflektohen në zgavër dhe shpërndahen njëtrajtshëm me rrotullimin e ushqimit në pjatën rrotulluese. Kështu ushqimi gatuhet njëtrajtësisht.
	2. Mikrovalët përthithen nga ushqimi deri në një thellësi prej 1 inç (2,5 cm). Pastaj gatimi vazhdon ndërkohë që nxehtësia shpërndahet brenda ushqimit.
	3. Koha e gatimit ndryshon sipas enës së përdorur dhe karakteristikave të ushqimit: • Sasia dhe dendësia • Përmbajtja e ujit • Temperatura fillestare (ngrirë ose jo)

☛ Duke qenë se pjesa e mesit të ushqimit gatuhet me shpërndarje nxehtësie, gatimi vazhdon edhe pasi e keni nxjerrë ushqimin nga furra. Kohët e qëndrimit të përcaktuara në receta dhe në këtë libërth duhet respektuar për të garantuar:

- Gatimin e njëtrajtshëm të ushqimit deri në qendër.
- Temperaturën e njëjtë në të gjithë ushqimin.

KONTROLLI NËSE FURRA FUNKSION SIÇ DUHET

Procedurat e thjeshta të mëposhtme ju mundësojnë të kontrolloni që furra funksionon siç duhet në çdo kohë. Nëse keni dyshime, drejtojuni seksionit me titull "Zgjidhja e problemeve" në faqen 38-39.

Furra duhet të futet në prizë të përshtatshme. Pjata rrotulluese duhet të jetë në pozicionin e saj në furrë. Nëse përdoret nivel fuqie ndryshe nga maksimali (100 % - 900 W), uji do të marrë më shumë kohë për të zier.

Hapni derën e furrës duke tërhequr dorezën në anë e djathtë të derës.
Vendosni një tas me ujë në pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.

START /+30s	Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** dhe caktojeni kohën në 4 ose 5 minuta, duke shtypur butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** aq herë sa duhet. **Rezultati:** Furra e ngroh ujin për 4 deri në 5 minuta. Uji duhet të fillojë të ziejë.

VENDOSJA E ORËS

Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht "88:88" dhe pastaj "12:00".
Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet ose në formatin me 24 orë ose me 12 orë. Ju duhet të vendosni orën:

- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

Mos harroni të rivendosni orën kur kaloni nga periudha e verës në periudhën e dimrit dhe anasjelltas.

	1. Shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	2. Rrotulloni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të vendosur llojin e afishimit të orës. (12H ose 24H)
	3. Shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të përfunduar konfigurimin.
	4. Rrotulloni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të vendosur orën.
	5. Shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	6. Rrotulloni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të vendosur minutën.
	7. Kur shfaqet ora e saktë, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të aktivizuar orën. **Rezultati:** Ora shfaqet sa herë që nuk përdorni furrën me mikrovalë.

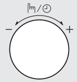
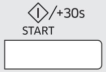
GATIMI/RINGROHJA

Procedura e mëposhtme shpjegon se si ta gatuani ose ta ringrohni ushqimin.

Para se të largoheni nga furra, kontrolloni GJITHMONË cilësimet e gatimit.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën.
Kurrë mos e ndizni furrën me mikrovalë kur është bosh.

Microwave	**1.** Shtypni butonin **Microwave (Mikrovala)**. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: (regjimi i mikrovalëve)
	2. Rrotulloni **çelësin e zgjedhjes së funksionit të shumëfishtë** derisa të shfaqet niveli i duhur i fuqisë. Në këtë moment, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të caktuar nivelin e fuqisë. • Nëse nuk e caktoni nivelin e fuqisë brenda 5 sekondave, do të ndryshohet automatikisht në fazën e vendosjes së kohës së gatimit.

	**3.** Vendosni kohën e gatimit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. **Rezultati:** Shfaqet koha e gatimit.
	**4.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet. Gatimi fillon dhe kur mbaron: • Sinjali i furrës bie dhe pulson "End (Fund)" 4 herë. Furra do të bjerë atëherë 1 herë në minutë.

NIVELET E FUQISË DHE NDRYSHIMET E KOHËS

Funksioni i nivelit të fuqisë ju mundëson të përshtatni sasinë e energjisë që shpërndahet si dhe kohën e kërkuar për të gatuar ose ringrohur ushqimin, sipas llojit dhe sasisë së tij. Mund të zgjidhni ndërmjet gjashtë niveleve të fuqisë.

Niveli i fuqisë	Përqindja	Fuqia
E LARTË	100 %	900 W
MESATARE E LARTË	67 %	600 W
MESATARE	50 %	450 W
MESATARE E ULËT	33 %	300 W
SHKRIRJE	20 %	180 W
E ULËT	11 %	100 W

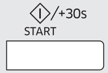
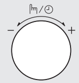
Kohët e gatimit që jepen në recetat e këtij libërthi korrespondojnë me nivelin e fuqisë së treguar.

Nëse zgjidhni...	Atëherë koha e gatimit duhet të jetë...
Nivel fuqie më i lartë Nivel fuqie më i ulët	E ulët E lartë

RREGULLIMI I KOHËS SË GATIMIT

Mund ta shtoni kohën e gatimit duke shtypur butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** një herë për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni.

- Kontrolloni ecurinë e gatimit në çdo kohë thjesht duke hapur derën
- Rrisni kohën e mbetur të gatimit

	Për të rritur kohën e gatimit të ushqimit, shtypni butoninSTART/+30s (FILLO/+30s) një herë për çdo 30 sekonda që dëshironi të shtoni. • Shembull: Për të shtuar tre minuta, shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** gjashtë herë.
	Rrotulloni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të rregulluar kohën e gatimit. • Për të shtuar kohën e gatimit, rrotulloni djathtas, për të ulur kohën e gatimit, rrotulloni majtas.

NDALIMI I GATIMIT

Ju mund ta ndërprisni gatimin në çdo kohë në mënyrë që:

- Të kontrolloni ushqimin
- Të ktheni ushqimin nga ana tjetër ose ta trazoni
- Ta lini të qëndrojë

Për të ndërprerë gatimin...	Më pas...
Përkohësisht	Përkohësisht: Hapni derën ose shtypni një herë butonin **STOP/ECO (NDAL/KURSIM)**. **Rezultati:** Gatimi ndalon. Për të rifilluar gatimin, mbylleni derën përsëri dhe shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.
Përfundimisht	Përfundimisht: Shtypni një herë butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**. **Rezultati:** Gatimi ndalon. Nëse dëshironi të anuloni cilësimet e gatimit, shtypni sërish butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**.

VENDOSJA E REGJIMIT TË KURSIMIT TË ENERGJISË

Furra ka një regjim për kursimin e energjisë.

	• Shtypni butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**. **Rezultati:** Ekrani fiket. • Për të hequr modalitetin e kursimit të energjisë, hapni derën ose shtypni butonin **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)** dhe më pas ekrani shfaq orën aktuale. Furra është gati për t'u përdorur.

Funksioni i kursimit automatik të energjisë
Nëse nuk zgjidhni ndonjë funksion kur pajisja është në mes të cilësimit ose funksionon në gjendje përkohësisht të ndaluar, funksioni anulohet dhe ora shfaqet pas 25 minutash.
Llamba e furrës fiket pas 5 minutash kur dera është e hapur.

PËRDORIMI I VEÇORIVE TË GATIMIT ME SKUQJE TË LEHTË

12 veçoritë e gatimit me **Skuqje e lehtë** përfshijnë/ofrojnë kohë të paraprogramuara gatimi. Nuk është e nevojshme të caktoni orët e gatimit apo nivelin e fuqisë.
Mund të rregulloni kategorinë e gatimit me skuqje të lehtë duke shtypur butonin **Slim Fry (Skuqje e lehtë)**.

Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

GJITHMONË përdorni enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej qelqi ose prej qeramike janë ideale, pasi e lejojnë mikrovalën që të depërtojë te ushqimi në mënyrë të njëtrajtshme. Përdorni GJITHMONË doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.

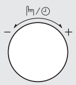
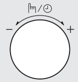
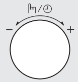
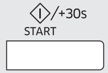
	**1.** Shtypni butonin **Slim Fry (Skuqje e lehtë)**.
	**2.** Zgjidhni kategorinë e ushqimit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** dhe shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. 1) Patate/perime 2) Ushqime deti 3) Pulë
	**3.** Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Referojuni tabelës në faqen vijuese lidhur me përshkrimin e cilësimeve të ndryshme të paraprogramuara. Në këtë moment shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur llojin e ushqimit.
	**4.** Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	**5.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Tabela e mëposhtme paraqet 12 programe automatike **Skuqje e lehtë** për skuqje. Tabela përmban sasitë dhe udhëzimet e duhura.
Do të përdorni më pak vaj sesa në krahasim me skuqjen nëpërmjet skuqësit me vaj, ndërkohë që keni rezultate të shijshme. Programet ekzekutohen me një kombinim energjie konveksioni, ngrohësi të sipërm dhe mikrovalësh.

1. Patate/perime

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1-1 Patate furre të ngrira	300-350 g 450-500 g	Shpërndajini patatet e ngrira në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë alarmi. Shtypni nisjen për të vazhduar. (Furra vazhdon të punojë nëse nuk e ktheni nga ana tjetër). Lëreni për 1-2 minuta.
1-2 Kroketa me patate të ngrira	200-250 g 300-350 g	Shpërndajini kroketat me patate të ngrira në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Lëreni për 1-2 minuta.
1-3 Patate të skuqura shtëpie	300-350 g 450-500 g	Përdorni lloj të fortë ose mesatar patatesh dhe lajini. Qërojini patatet dhe pritini në copa stërgjatëshe me trashësi prej 10x10 mm. Futini në ujë të ftohtë (për 30 min). Thajini me peshqir, peshojini dhe fshijini me 5 g vaj ulliri. Shpërndajini patatet e skuqura në mënyrë të njëtrajtshme mbi pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë alarmi. Shtypni nisjen për të vazhduar. (Furra vazhdon të punojë nëse nuk e ktheni nga ana tjetër). Lëreni për 1-2 minuta.
1-4 Feta patateje	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Lajini patatet në madhësi normale dhe pritini në feta. Lyeni me vaj ulliri dhe me erëza. Vendosini me pjesën e prerë mbi pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e sipërme. Lëreni për 1-3 minuta.
1-5 Unaza e qepës së ngrirë	100-150 g 200-250 g	Vendosni unazat e qepës me bukë ose unazat e kallamarit me bukë në mënyrë të njëtrajtshme mbi pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Lëreni për 1-2 minuta.
1-6 Kunguj të prerë në feta	100-150 g 200-250 g	Shpëlani dhe prisni kungujt në feta. Lyejini me 5g vaj ulliri dhe shtoni erëza. Rregullojini fetat në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër dhe vendoseni pjatën në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë alarmi. Shtypni nisjen për të vazhduar. (Furra vazhdon të punojë nëse nuk e ktheni nga ana tjetër). Lëreni për 1-2 minuta.

2. Ushqime deti

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
2-1 Karkaleca deti të ngrirë	200-250 g 300-350 g	Shpërndajini karkalecat e ngrirë me bukë në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Lëreni për 1-2 minuta.
2-2 Kotëleta peshku	200-250 g 300-350 g	Shpërndajini kotëletat e ngrira të peshkut me bukë në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Lëreni për 1-2 minuta.
2-3 Kallamar i skuqur	100-150 g 200-250 g	Shpërndajini unazat e kallamarit me bukë në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Lëreni për 1-2 minuta.

3. Pulë

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3-1 Kotëleta pule të ngrira	200-250 g 300-350 g	Shpërndajini kotëletat e ngrira të pulës në mënyrë të njëtrajtshme në pjatën e ashpër. Vendoseni pjatën në skarën e poshtme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë alarmi. Shtypni nisjen për të vazhduar. (Furra vazhdon të punojë nëse nuk e ktheni nga ana tjetër). Lëreni për 1-2 minuta.
3-2 Këmbë pule	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Peshojini këmbët dhe lyejini me vaj dhe erëza. Vendosini në mënyrë të njëtrajtshme në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër pasi të bjerë alarmi, furra do të ndalojë punën. Shtypni nisjen për të vazhduar. Lëreni për 1-3 minuta.
3-3 Krahë pule	200-250 g 300-350 g	Peshojini krahët e pulës dhe lyejini me vaj dhe erëza. Vendosini në mënyrë të njëtrajtshme në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër pasi të bjerë alarmi, furra do të ndalojë punën. Shtypni nisjen për të vazhduar. Lëreni për 1-2 minuta.

PËRDORIMI I VEÇORISË SË GATIMIT ME SENSOR

8 veçoritë e **gatimit me sensor** përfshijnë/ofrojnë kohë të paraprogramuara gatimi. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë.
Mund të rregulloni kategorinë e gatimit me sensor duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.

Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

Përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën.

Sensor	**1.** Shtypni butonin **Sensor (Sensori)**.
	2. Zgjidhni llojin e ushqimit që jeni duke gatuar duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Referojuni tabelës në faqen vijuese lidhur me përshkrimin e cilësimeve të ndryshme të programuara paraprakisht. Në këtë moment, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur llojin e ushqimit.
/+30s START	**3.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Gatimi fillon. Kur të ketë përfunduar. 1) Sinjali i furrës bie 4 herë. 2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë). 3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Nëse temperatura e brendshme është më shumë se 60°C, ventilatori ftohës do të funksionojë për 3 minuta. Nuk mund ta përdorni butonin **Sensor (Sensori)** përkohësisht derisa furra ftohet në temperaturën e dëshiruar për një regjim të sigurt të sensorit.

Tabela e mëposhtme paraqet 8 programe të **Gatimit me sensor**. Ajo përmban peshën e rekomanduar për çdo artikull pas gatimit dhe udhëzimet e përshtatshme. Në fillim të programit ekrani tregon periudhën e sensorit. Pas kësaj periudhe, koha e gatimit dhe niveli i fuqisë përllogaritet automatikisht dhe shfaqet koha e mbetur e gatimit.
Procesi i gatimit kontrollohet nga sistemi me sensor për lehtësinë tuaj.

Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1 Pije	150-250 g	Hidhni lëngun (me temperaturën e dhomës) në një filxhan ose gotë çaji prej qeramike. Ringroheni të pambuluar. Vendoseni në qendër të pjatës rrotulluese. Lërini të qëndrojnë në furrë. Trazojini pijet para dhe pas kohës së qëndrimit në furrë. Kujdes kur të nxirrni filxhanët jashtë (shikoni udhëzimet mbi sigurinë për lëngjet). Lëreni për 1-2 minuta.
2 Gonxhe brokoli	200-500 g	Shpëlani dhe pastroni perimet e freskëta si për shembull brokoli dhe përgatisni gonxhet. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë (2-3 lugë gjelle). Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Ky program është i përshtatshëm për brokoli si dhe për kunguj të vegjël, patëllxhan, kunguj ose speca të ndarë në pjesë. Lëreni për 1-2 minuta.
3 Karota të prera në feta	200-500 g	Shpëlajini dhe pastrojini perimet e freskëta si për shembull karotat dhe pritini në copa të rrumbullakëta në mënyrë të njëtrajtshme. Vendosini ato në një tas qelqi me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë (2-3 lugë gjelle). Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Ky program është i përshtatshëm për karotat e ndara në pjesë si dhe për gonxhet e lulelakrës ose për lakrën foragjerë. Lëreni për 1-2 minuta.
4 Gonxhe lulelakre	200-500 g	Shpëlani dhe pastroni perimet e freskëta, si p.sh. gonxhet e lulelakrës dhe përgatisni gonxhet. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë (2-3 lugë gjelle). Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Ky program është i përshtatshëm për brokoli si dhe për kunguj të vegjël, patëllxhan, kunguj ose speca të ndarë në pjesë. Lëreni për 1-2 minuta.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
5 Patate me lëkurë	200-800 g	Shpëlajini dhe pastrojini patatet, secila 200 g. Lyejini m e vaj ulliri dhe shpojeni lëkurën me thikë. Vendosini në pjatën rrotulluese në formë rrethi. Lëreni për 2-3 minuta.
6 Zierja e makaronave	100-300 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni ujë të valuar 4 herë, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajini të pambuluara. Trazojini pas kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojini mirë. Lëreni për 1-3 minuta.
7 Mini ravioli	200-400 g	Vendosini mini raviolit në një pjatë të thellë prej qeramike. Vendoseni pjatën në mes të pjatës rrotulluese. Mbulojeni me kapak plastik. Lëreni për 2-3 minuta.
8 Copa mishi pule	200-500 g	Lyejini copat e ngrira të pulës me vaj dhe erëza. Vendosini me lëkurën poshtë në skarën e poshtme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Shtypni butonin e ndezjes për të filluar procesin. Lëreni për 2-3 minuta.

Udhëzimet për gatim me sensor automatik

Sensori Automatik ju mundëson që të gatuani ushqim në mënyrë automatike duke thithur sasinë e gazeve që prodhohen nga ushqimi gjatë gatimit.

- Gjatë gatimit të ushqimeve, prodhohen lloje të ndryshme gazesh.
  Sensori automatik përcakton kohën dhe nivelin e duhur të fuqisë duke diktuar këto gaze që dalin nga ushqimi, duke eliminuar nevojën për të vendosur kohën e gatimit dhe nivelin e fuqisë.
- Kur e mbuloni enën me kapakun e saj ose me mbështjellëse plastike gjatë Gatimit me Sensor, Sensori Automatik do të thithë gazet që prodhohen pasi ena është ngopur me avull.
- Pak para se gatimi të përfundojë, koha e mbetur e gatimit do të fillojë numërimin mbrapsht. Ky do të ishte një moment i përshtatshëm për ju që të rrotulloni ose të trazoni ushqimin nëse është e nevojshme, në mënyrë që të gatuhet në mënyrë të njëtrajtshme.
- Para gatimit me sensor automatik, ushqimit mund t'i hidhni erëza ose salcë të skuqur. Megjithatë, duhet të dini se kripa ose sheqeri mund të krijojnë njolla djegieje te ushqimi, kështu që këta ingredientë duhet të shtohen pasi janë gatuar.

Enët e kuzhinës dhe kapakët për gatimin me sensor

- Për të arritur rezultate të mira gatimi me këtë funksion, ndiqni udhëzimet në tabelën e këtij libri për të zgjedhur enët dhe kapakët e përshtatshëm.
- Përdorni gjithmonë enë që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe mbulojini ato me kapakët e tyre ose me mbështjellëse plastike. Kur të përdorni mbështjellëse plastike, kthejeni cepin e njërës anë për të lejuar daljen e avullit të mjaftueshëm.
- Mbulojeni gjithmonë me kapakun përkatës të enës që po përdorni. Nëse ena nuk ka kapakun e vet, përdorni mbështjellëse plastike.
- Mbushini enët deri të paktën përgjysmë.
- Ushqimet që kanë nevojë për trazim ose për t'u rrotulluar, duhet të trazohen ose të rrotullohen nga fundi i ciklit të Gatimit me Sensor, pasi ora në ekran të ketë filluar numërimin mbrapsht.

E rëndësishme

- Pasi ta keni instaluar furrën dhe pasi ta keni vendosur në prizën elektrike, mos e hiqni kabllon e energjisë. Sensori i gazit ka nevojë për kohë që të stabilizohet, në mënyrë që të japë rezultate të kënaqshme gatimi.
- Nuk këshillohet përdorimi i veçorisë së gatimit me sensor automatik në mënyrë të vazhdueshme për gatim, pra për proceset e gatimit njëri pas tjetrit.
- Instalojeni furrën në një vend me ajrosje të mirë, që të ketë freskinë e duhur dhe qarkullim të ajrit dhe për t'u siguruar që sensori funksionon siç duhet.
- Për të shmangur rezultatet e dobëta të gatimit, mos e përdorni sensorin automatik kur temperatura e dhomës është shumë e lartë ose shumë e ulët.
- Mos përdorni detergjent të avullueshëm për të pastruar furrën tuaj. Gazi që del nga detergjenti, mund të dëmtojë sensorin.
- Shmangni vendosjen e furrës pranë pajisjeve me lagështirë të lartë ose që emetojnë gaz, pasi kjo do të ndikojë te performanca e Sensorit Automatik.
- Mbajeni gjithmonë të pastër pjesën e brendshme të furrës. Fshijini pjesët e derdhura me një leckë të lagur. Furra është projektuar vetëm për përdorim në shtëpi.

PËRDORIMI I VEÇORIVE TË GATIMIT TË SHËNDETSHËM

15 veçoritë e **Gatimit të shëndetshëm** ofrojnë kohë të paraprogramuara gatimi.
Nuk është e nevojshme të caktoni orët e gatimit apo nivelin e fuqisë.
Mund të rregulloni madhësinë e racionit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.

☛ Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën.

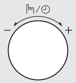
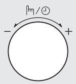
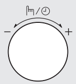
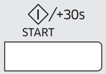
	**1.** Shtypni butonin **Healthy Cooking (Gatim i shëndetshëm)**.
	**2.** Zgjidhni kategorinë e ushqimit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** dhe shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. 1) Drithëra/Makarona 2) Perime 3) Shpesë/Peshk
	**3.** Zgjidhni llojin e ushqimit që jeni duke gatuar duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Referojuni tabelës në faqen vijuese lidhur me përshkrimin e cilësimeve të ndryshme të programuara paraprakisht. Në këtë moment, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur llojin e ushqimit.
	**4.** Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	**5.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Ushqimi gatuhet sipas cilësimit të paraprogramuar që keni zgjedhur. • Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

Tabela e mëposhtme paraqet sasitë dhe udhëzimet e duhura rreth 15 programeve të **gatimit të shëndetshëm**. Kjo përbëhet nga Drithëra/Makarona(1), Perime(2) dhe Shpesë/Peshk(3).

☛ Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

1. Drithëra/Makarona

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1-1 Oriz i kuq	150-200 g 200-250 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë me ujë të ftohtë. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 5-10 minuta.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni dyfishin e sasisë me ujë të ftohtë. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni përpara kohës së qëndrimit dhe shtoni kripë dhe erëza. Lëreni për 1-3 minuta.
1-3 Makarona	100-150 g 200-250 g	Përdorni enë të madhe qelqi me kapak për furrë. Shtoni ujë të valuar 4 herë, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajini të pambuluara. Trazojini pas kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojini mirë. Lëreni për 1-3 minuta.

2. Perime

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
2-1 Barbunja	200-250 g 300-350 g	Shpëlajini dhe pastrojini bishtajat. Vendosini ato në mënyrë të njëtrajtshme në një tas prej qelqi me kapak. Shtoni 30 ml (2 lugë gjelle) ujë kur gatuani 200-250 g dhe shtoni 45 ml (3 lugë gjelle) për 300-450 g. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
2-2 Spinaqi	100-150 g 200-250 g	Shpëlajeni dhe pastrojeni spinaqin. Vendosini në një tas qelqi me kapak. Mos shtoni ujë. Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 1-2 minuta.
2-3 Patate të qëruara	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lajini dhe qërojini patatet, pritini përgjysmë dhe vendosini në një tas qelqi me kapak. Shtoni 15-30 ml ujë (1-2 lugë gjelle). Trazojeni pasi të jetë gatuar. Kur të gatuani sasi më të mëdha, trazojeni një herë gjatë gatimit. Lëreni për 3-5 minuta.
2-4 Patate në furrë	400-450 g 800-850 g	Vendosini patatet e freskëta të furrës në një enë qelqi pireks. Vendoseni enën në skarën e poshtme. Lëreni për 2-3 minuta.
2-5 Patëllxhanë skare	100-150 g 200-250 g	Shpëlani dhe prisni patëllxhanët në feta. Lyejini me vaj dhe erëza. Vendosini fetat në mënyrë të njëtrajtshme në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë alarmi. Shtypni Fillo për të vazhduar (Furra vazhdon të punojë nëse nuk e ktheni nga ana tjetër). Lëreni për 1-2 minuta.
2-6 Domate të pjekura në skarë	400-450 g 600-650 g	Shpëlani dhe pastroni domatet. Pritini përgjysmë dhe vendosini në një enë për gatim furre. Hidhuni djathë të grirë sipër. Vendoseni enën në skarën e sipërme. Lëreni për 1-2 minuta.

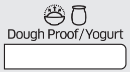
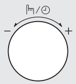
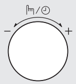
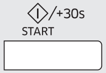
3. Shpesë/Peshk

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
3-1 Kraharorë pule	300-350 g 400-450 g	Shpëlajini gjokset e pulave dhe vendosini në një pjatë qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë dhe shpojeni qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minuta.
3-2 Kraharorë gjeldeti	300-350 g 400-450 g	Shpëlajeni gjoksin e gjeldetit dhe vendoseni në enë furre të thellë xhami. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse për mikrovalë dhe shpojeni qesen. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Lëreni për 2 minuta.
3-3 Gjokse pule në skarë	300-350 g 400-450 g	Shpëlajini gjokset e pulave, marinojini dhe vendosini në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali. Lëreni për 2 minuta.
3-4 Fileta peshku në skarë	200-300 g 400-500 g	Vendosini filetat e peshkut në mënyrë të njëtrajtshme në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali. Lëreni për 1-2 minuta.
3-5 Fileta salmoni të pjekura në skarë	200-250 g 300-350 g	Vendosini filetat e peshkut në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali. Lëreni për 2 minuta.
3-6 Peshq të skuqur	200-300 g 400-500 g	Lyejeni lëkurën e gjithë peshkut (troftë ose kocë) me vaj dhe shtoni dhe erëza. Vendosini peshqit pranë njëri-tjetrit, nga koka te bishti, në skarën e sipërme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali. Lëreni për 3 minuta.

PËRDORIMI I VEÇORIVE PËR KOS/FRYRJE BRUMI

5 veçoritë e **kosit/fryrjes së brumit** përfshijnë/ofrojnë kohë të paraprogramuara gatimi. Nuk është e nevojshme të caktoni orët e gatimit apo nivelin e fuqisë.
Mund të përshtatni kategorinë e kosit/fryrjes së brumit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** pas shtypjes së butonit **Dough Proof/Yogurt (Kos/Fryrje brumi)**.

Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

	**1.** Shtypni butonin **Dough Proof/Yogurt (Kos/Fryrje brumi)**.
	**2.** Zgjidhni Fryrje brumi ose Kos dhe shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. 1) Fryrje brumi 2) Kos
	**3.** Zgjidhni llojin e ushqimit që jeni duke gatuar duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Duhet të zgjidhni numrin e dëshiruar për gatim duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Referojuni tabelës në faqen vijuese për përshkrimin e cilësimeve të ndryshme të paraprogramuara. Në këtë moment, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur llojin e ushqimit.
	**4.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**.

Pjata rrotulluese nuk punon gjatë gatimit të kosit.

Tabela e mëposhtme paraqet mënyrën e përdorimit të programeve automatike të fryrjes së brumit ose të kosit të shtëpisë.

1. Fryrja e brumit

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1-1 Brumë pice	300-500 g	Vendoseni brumin në një tas me madhësinë e duhur dhe vendoseni në skarën e poshtme. Mbulojeni me letër alumini.
1-2 Brumë keku	500-800 g	Vendoseni brumin në një tas me madhësinë e duhur dhe vendoseni në skarën e poshtme. Mbulojeni me letër alumini.
1-3 Brumë buke	600-900 g	Vendoseni brumin në një tas me madhësinë e duhur dhe vendoseni në skarën e poshtme. Mbulojeni me letër alumini.

2. Kos shtëpie

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
2-1 Kupa të vogla	500 g	Shpërndani 150 g kos natyral në 5 kupa qeramike ose kavanoza të vegjël xhami në mënyrë të njëtrajtshme (30 g secila). Shtoni 100 ml qumësht në secilën kupë. Përdorni qumësht që duron gjatë (temperaturë dhome; yndyra 3,5 %). Mbuloni secilën me qese mbështjellëse dhe vendosini në formë rrethi në pjatën rrotulluese. Pasi të mbaroni, mbajini 6 orë në frigorifer. Për herën e parë rekomandojmë të përdorni ferment të baktereve të kosit të tharë.
2-2 Tas i madh	500 g	Përzieni 150 g kos natyral me 500 ml qumësht që duron gjatë (temperaturë dhome; yndyra 3,5 %). Hidheni në mënyrë të njëtrajtshme në një tas të madh xhami. Mbulojeni me qese mbështjellëse dhe vendoseni në pjatën rrotulluese. Pasi të mbaroni, mbajini 6 orë në frigorifer. Për herën e parë rekomandojmë të përdorni ferment të baktereve të kosit të tharë.

PËRDORIMI I VEÇORIVE TË SHKRIRJES SË FUQISHME

Veçoritë e **shkrirjes së fuqishme** mundësojnë shkrirjen e mishit, shpesëve, peshkut, bukës, kekut dhe frutave. Koha e shkrirjes dhe niveli i fuqisë caktohen automatikisht. Ju duhet thjesht të zgjidhni programin dhe peshën.

Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin që ndodhet në enë qeramike në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën.

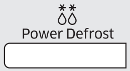
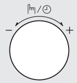
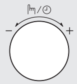
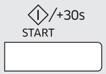
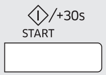
	**1.** Shtypni butonin **Power Defrost (Shkrirje e fuqishme)**.
	**2.** Zgjidhni llojin e ushqimit që jeni duke gatuar duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Referojuni tabelës në faqen vijuese lidhur me përshkrimin e cilësimeve të ndryshme të programuara paraprakisht. Në këtë moment, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur llojin e ushqimit.
	**3.** Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	**4.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** • Fillon shkrirja. • Sinjali i furrës bie gjatë shkrirjes për t'ju kujtuar që ta ktheni ushqimin nga ana tjetër.
	**5.** Shtypni sërish butonin **START/+30s (FILLO/+30s)** për të përfunduar shkrirjen. **Rezultati:** Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme të **shkrirjes së fuqishme**, sasitë dhe udhëzimet e duhura. Hiqni të gjitha llojet e materialeve të paketimit para shkrirjes. Vendoseni mishin, shpesët dhe peshkun në një pjatë të sheshtë qelqi ose në pjatë qeramike, rregulloni bukën, kekun dhe frutat në letër kuzhine.

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1 Mish	200-1500 g	Mbulojini anët me letër alumini. Kthejeni mishin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për mishin e viçit, mishin e qengjit, mishin e derrit, për biftekun, bërxollat, mishin e grirë. Lëreni për 20-90 minuta.
2 Pulë	200-1500 g	Mbulojini majat e këmbëve dhe të krahëve me letër alumini. Kthejeni pulën nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë pulën si dhe për racione me mish pule. Lëreni për 20-90 minuta.
3 Peshk	200-1500 g	Mbulojini bishtat e peshqve me letër alumini. Kthejini peshqit nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë peshqit si dhe për filetat e peshkut. Lëreni për 20-80 minuta.
4 Bukë/kek	125-1000 g	Vendoseni bukën horizontalisht në një copë letre kuzhine dhe kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Vendoseni kekun në një pjatë qeramike dhe nëse është e mundur, kthejeni nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. (Furra vazhdon të punojë dhe ndalon kur ju hapni derën.) Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e bukës, të prerë në pjesë ose të plotë, si dhe për paninet dhe simitet. Vendosini paninet e bukës në formë rrethi. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë llojet e kekëve me maja, biskotave, kekëve me djathë dhe gatimeve prej brumi. Nuk është i përshtatshëm për petë brumi, për fruta, torta dhe kekë të mbuluar me çokollatë. Lëreni për 10-60 minuta.
5 Frutat	100-600 g	Shpërndajini njëtrajtshëm frutat në një enë të sheshtë qelqi. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e frutave. Lëreni për 5-20 minuta.

PËRDORIMI I VEÇORIVE TË RINGROHJES/GATIMIT AUTOMATIK

5 veçoritë e **Ringrohjes/Gatimit automatik** përfshijnë/ofrojnë kohë të paraprogramuara gatimi. Nuk është e nevojshme të caktoni kohët e gatimit apo nivelin e fuqisë.
Mund të rregulloni madhësinë e racionit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.

☛ Përdorni vetëm enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

Hapni derën. Vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Mbyllni derën.

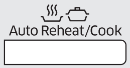
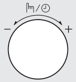
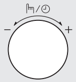
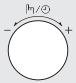
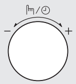
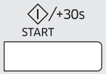
	**1.** Shtypni butonin **Auto Reheat/Cook (Ringrohje/Gatim automatik)**.
	**2.** Rrotulloni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur kategorinë e gatimit. (Ringrohja automatike ose gatimi automatik)
	**3.** Zgjidhni Ringrohjen automatike duke shtypur **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë.**
	**4.** Zgjidhni llojin e ushqimit që jeni duke gatuar duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. Referojuni tabelës në faqen vijuese lidhur me përshkrimin e cilësimeve të ndryshme të programuara paraprakisht. Në këtë moment, shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të zgjedhur llojin e ushqimit.
	**5.** Zgjidhni madhësinë e racionit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	**6.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Ushqimi gatuhet sipas cilësimit të paraprogramuar që keni zgjedhur. • Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

Tabela e mëposhtme paraqet sasitë dhe udhëzimet e duhura për ringrohjen automatike dhe gatimin.

☛ Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

1. Ringrohje automatike

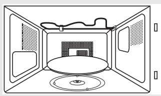
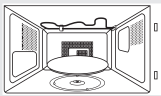
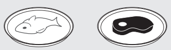
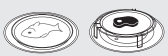
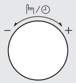
Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
1-1 **Ushqim i gatshëm (I ftohtë)**	300-350 g 400-450 g	Vendosni një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqërues si patate, oriz ose makarona). Lëreni për 2-3 minuta.
1-2 **Picë e ngrirë**	300-350 g 400-450 g	Vendoseni picën e ngrirë në skarën e poshtme.
1-3 **Lazanjë e ngrirë**	400-450 g 600-650 g	Vendosni lazanjën e ngrirë në një pjatë zjarrduruese me përmasë të përshtatshme. Vendoseni enën në skarën e poshtme. Lëreni për 3-4 minuta.

2. Gatim automatik

Kodi/Ushqimi	Madhësia e racionit	Udhëzimet
2-1 **Pulë e skuqur**	1100-1150 g 1200-1250 g	Lyejeni pulën e ngrirë me vaj dhe erëza. Vendoseni gjoksin me drejtim për poshtë, në mes të skarës së poshtme. Kthejini nga ana tjetër sapo të bjerë sinjali i furrës. Shtypni butonin e ndezjes për të filluar procesin. Lëreni për 5 minuta.
2-2 **Kekë të vegjël**	250-300 g	Hidhni brumin në 6-8 kupa letre ose silikoni për kekë të vegjël (45 g secila) dhe vendosini në skarën e poshtme. Nisni programin (furra është në parangrohje). Pasi të bjerë sinjali futni skarën me ushqim.

ME PJATËN E ASHPËR

Kjo pjatë e ashpër ju mundëson të skuqni ushqimin, jo vetëm në sipërfaqe me anë të skarës, por edhe pjesa e fundit të ushqimit bëhet e thatë dhe e skuqur për shkak të temperaturës së lartë të pjatës së ashpër. Në tabelë gjenden një sërë artikujsh ushqimorë që ju mund të përgatitni në pjatë të ashpër (shikoni faqen tjetër). Pjata e ashpër mund të përdoret gjithashtu për pastërma, vezë, salsiçe, etj.

	**1.** Vendoseni pjatën e ashpër drejtpërdrejt mbi pjatën rrotulluese dhe nxeheni paraprakisht në maksimum me anë të kombinimit Mikrovalë-Skarë [600 W + **] duke zbatuar kohët dhe udhëzimet në tabelë.**
	**2.** Pastrojeni pjatën vaj nëse do të gatuani ushqim, si pastërma dhe vezë, në mënyrë që ushqimi të skuqet siç duhet.
	**3.** Vendoseni ushqimin mbi pjatën e ashpër.
	**4.** Vendoseni pjatën e ashpër në skarën metalike (ose në pjatën rrotulluese) në mikrovalë.
	**5.** Zgjidhni kohën e duhur të gatimit dhe fuqinë. (Referojuni tabelës anash)

Përdorni gjithmonë doreza gatimi për të nxjerrë jashtë pjatën e ashpër, pasi do të jetë shumë e nxehtë.

Vini re që pjata e ashpër ka një shtresë prej tefloni e cila nuk është rezistente ndaj gërvishtjeve. Mos përdorni objekte të mprehta, si thika për të prerë mbi pjatën e ashpër.

Mos vendosni objekte mbi pjatën e ashpër që nuk janë rezistente ndaj nxehtësisë.

Mos e vendosni kurrë pjatën e ashpër në furrë pa pjatë rrotulluese.

Pastrojeni pjatën e ashpër me ujë të ngrohtë dhe me detergjent dhe më pas shpëlajeni me ujë të pastër.

Mos përdorni furçë gërryese ose sfungjer të ashpër, përndryshe sipërfaqja e saj do të dëmtohet.

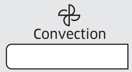
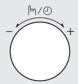
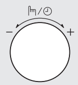
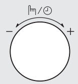
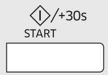
Vini re që pjata e ashpër është e dëmshme për pjatalarësen.

KONVEKSION

Regjimi me konveksion ju mundëson të gatuani ushqimin në të njëjtën mënyrë si në një furrë tradicionale. Regjimi me mikrovalë nuk përdoret. Mund të vendosni temperaturën, sipas kërkesës, në një gamë që varion nga 40 °C deri në 200 °C. Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.

- Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.
- Mund të merrni rezultate më të mira gatimi dhe skuqje nëse përdorni skarën e poshtme.

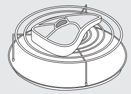
Kontrolloni që elementi nxehës të jetë në pozicion horizontal. Hapeni derën dhe vendoseni enën në skarën e poshtme dhe mbi pjatën rrotulluese.

	**1.** Shtypni butonin **Convection (Konveksion)**. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: (regjimi me konveksion) 180 °C (temperatura)
	**2.** Vendosni temperaturën duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. (Temperatura: intervali 40-200 °C, 10 °C) • Nëse nuk e caktoni temperaturën brenda 5 sekondave, do të ndryshohet automatikisht në fazën e vendosjes së kohës së gatimit.
	**3.** Shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
	**4.** Vendosni kohën e gatimit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. (Nëse dëshironi të parangrohni furrën, zgjidhni ": 0")
	**5.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Gatimi fillon: • Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

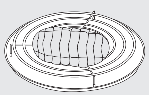
PJEKJA NË SKARË

Skara ju mundëson që ta nxehni dhe ta skuqni ushqimin shpejt, pa përdorur mikrovalët.

- Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni mbajtëset në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.
- Mund të merrni rezultate më të mira gatimi dhe pjekje në skarë nëse përdorni skarën e sipërme.

	**1.** Hapeni derën dhe vendoseni ushqimin në skarë.
Grill	**2.** Shtypni butonin **Grill (Skarës)**. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: (regjimi i skarës) • Ju nuk mund të vendosni temperaturën e skarës.
	3. Vendosni kohën e pjekjes në skarë duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. • Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.
/+30s START	**4.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** Pjekja në skarë fillon. • Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

ZGJEDHJA E PJESËVE SHTESË

	Gatimi tradicional me konveksion kërkon enë gatimi. Sidoqoftë, ju duhet të përdorni vetëm enët e gatimit që ju do të përdornit në furrën tuaj normale. Enët që nuk dëmtojnë mikrovalën zakonisht nuk janë të përshtatshme për gatimin me konveksion; mos përdorni enë, pjata plastike, gota prej letre, peshqirë, etj.

Nëse dëshironi të zgjidhni regjimin e gatimit me kombinim (skarë dhe mikrovalë ose konveksion), përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese.

☛ Për më shumë detaje lidhur me enët e përshtatshme të gatimit ose të kuzhinës, referojuni Udhëzuesit për enët e gatimit në faqet 28-29.

KOMBINIMI I MIKROVALËVE DHE I SKARËS

Ju mund të kombinoni gjithashtu gatimin me mikrovalë me skarën për të gatuar shpejt dhe për të skuqur në të njëjtën kohë.

☛ GJITHMONË përdorni enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej xhami ose qeramike janë ideale sepse ato lejojnë penetrimin e mikrovalëve në mënyrë të barabartë në ushqim.

☛ Përdorni GJITHMONË doreza furre kur prekni pjatat në furrë sepse ato do të jenë shumë të nxehta. Mund të përmirësoni gatimin dhe pjekjen në skarë nëse përdorni skarën e sipërme.

Hapni derën. Vendosni ushqimin mbi skarën që i përshtatet më mirë llojit të ushqimit që do të gatuhet. Vendosni skarën në pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.

Combi	**1.** Shtypni butonin **Combi (Me kombinim)**. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: Cb-1 (Mikrovalë + Skarë)
	2. Bëni ekranin të tregojë Cb-1 dhe shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: (regjimi me kombinim mikrovalë dhe skarë) 600 W (fuqia në dalje)
	3. Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** derisa të shfaqet fuqia përkatëse në dalje (600, 450, 300 W). Ndërkohë shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të vendosur nivelin e fuqisë. • Ju nuk mund të vendosni temperaturën e skarës. • Nëse nuk e caktoni temperaturën brenda 5 sekondave, do të ndryshohet automatikisht në fazën e vendosjes së kohës së gatimit.
	4. Vendosni kohën e gatimit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. • Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.
/+30s START	**5.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** • Gatimi me kombinim fillon. • Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

KOMBINIMI I MIKROVALËVE DHE KONVEKSIONIT

Gatimi me kombinim përdor si energjinë me mikrovalë dhe nxehjen me konveksion. Nuk kërkohet nxehje paraprake sepse energjia me mikrovalë është e disponueshme menjëherë. Shumë ushqime mund të gatuhen me regjimin e kombinuar, sidomos:

- Mishrat e skuqur dhe pula
- Byrekët dhe kekët
- Gatime me vezë dhe djathë

☛ GJITHMONË përdorni enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej xhami ose qeramike janë ideale sepse ato lejojnë penetrimin e mikrovalëve në mënyrë të barabartë në ushqim.

☛ Përdorni GJITHMONË doreza furre kur prekni pjatat në furrë sepse ato do të jenë shumë të nxehta.
Mund të keni një gatim dhe skuqje më të mirë nëse përdorni skarën e poshtme.

Hapni derën. Vendosni ushqimin mbi pjatën rrotulluese ose në skarën e poshtme, e cila më pas duhet të vendoset mbi pjatën rrotulluese. Mbyllni derën. Elementi nxehës duhet të jetë në pozicion horizontal.

Combi	**1.** Shtypni butonin **Combi (Me kombinim)**. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: Cb-1 (Mikrovalë + Skarë)
– +	**2.** Bëni ekranin të tregojë Cb-2 (Mikrovalë + Konveksion) duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**dhe pastaj shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**.
– +	**3.** Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** derisa të shfaqet fuqia përkatëse në dalje (600, 450, 300, 180, 100 W). Ndërkohë shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të vendosur nivelin e fuqisë. • Nëse nuk e caktoni nivelin e fuqisë brenda 5 sekondave, do të ndryshohet automatikisht në fazën e vendosjes së kohës së gatimit. (Fillestarja: 180 °C)
– +	**4.** Zgjidhni temperaturën e duhur duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë.** (Temperatura: 200-40 °C). Ndërkohë shtypni **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë** për të vendosur nivelin e fuqisë. • Nëse nuk e caktoni temperaturën brenda 5 sekondave, do të ndryshohet automatikisht në fazën e vendosjes së kohës së gatimit. **Rezultati:** Shfaqen treguesit e mëposhtëm: (regjimi me kombinim mikrovalë dhe konveksion) 600 W (fuqia në dalje) 180 °C (temperatura)
– +	**5.** Vendosni kohën e gatimit duke rrotulluar **çelësin zgjedhës të funksionit të shumëfishtë**. • Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.
/+30s START	**6.** Shtypni butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**. **Rezultati:** • Gatimi me kombinim fillon. • Furra nxehet në temperaturën e kërkuar dhe më pas gatimi me mikrovalë vazhdon derisa koha e gatimit mbaron. • Kur gatimi të ketë përfunduar, sinjali i furrës do të bjerë dhe do të pulsojë "End (Fund)" 4 herë. Më pas sinjali i furrës do të bjerë një herë çdo minutë.

FIKJA E SINJALIZUESIT

Mund ta fikni sinjalizuesin sa herë që dëshironi.

STOP ECO / START +30s	**1.** Shtypni njëkohësisht butonat **START/+30s (FILLO/+30s)** dhe **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)**. **Rezultati:** Furra nuk jep sinjal për të treguar përfundimin e një funksioni.
STOP ECO / START +30s	**2.** Për ta rindezur sinjalizuesin, shtypni sërish butonat **START/+30s (FILLO/+30s)** dhe **STOP/ECO (NDALO/KURSIM)** në të njëjtën kohë. **Rezultati:** Furra funksionon normalisht.

PËRDORIMI I VEÇORIVE TË KYÇIT TË MBROJTJES SË FËMIJËVE

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për bllokimin kundër fëmijëve, i cili mundëson "bllokimin" e furrës në mënyrë që fëmijët ose çdokush tjetër që nuk di ta përdorë, të mos e vërë në punë aksidentalisht.

	1. Shtypni butonin **Kyçi i mbrojtjes së fëmijëve** për 3 sekonda. **Rezultati:** • Furra bllokohet (nuk mund të zgjidhet asnjë funksion). • Në ekran shfaqet "L". L
	2. Për ta zhbllokuar furrën shtypni butonin **Kyçi i mbrojtjes së fëmijëve** për 3 sekonda. **Rezultati:** Furra mund të përdoret normalisht.

PËRDORIMI I VEÇORIVE TË NDEZJES/FIKJES SË PJATËS RROTULLUESE

Butoni **Pjata rrotulluese ndezur/fikur** ju mundëson që të përdorni enë të mëdha të cilat e mbulojnë të gjithë furrën, duke ndërprerë rrotullimin e pjatës rrotulluese (vetëm regjimi i gatimit manual).

Rezultatet do të jenë më pak të kënaqshme në këtë rast, pasi gatimi është më pak i njëtrajtshëm. Ne ju rekomandojmë që ta ktheni gatimin përgjysmë me duar nëpërmjet procesit të gatimit.

PARALAJMËRIM
Mos e vini kurrë në punë pjatën rrotulluese pa ushqim në furrë.
Arsyeja: Kjo mund të shkaktojë zjarr ose dëmtim të pajisjes.

	1. Shtypni butonin **Pjata rrotulluese ndezur/fikur**. **Rezultati:** Pjata rrotulluese nuk do të rrotullohet.
	2. Për të rinisur rrotullimin e pjatës rrotulluese, shtypni sërish butonin **Pjata rrotulluese ndezur/fikur**. **Rezultati:** Pjata rrotulluese do të rrotullohet.

Butoni **Pjata rrotulluese ndezur/fikur** disponohet vetëm gjatë gatimit.

udhëzuesi për enët e kuzhinës

Për të gatuar ushqimin në furrë me mikrovalë, mikrovalët duhet të jenë në gjendje të depërtojnë te ushqimi, pa u reflektuar dhe pa u thithur nga ena që përdoret.
Prandaj dhe duhet treguar kujdes kur zgjidhet ena e gatimit. Nëse ena e gatimit ka të shënuar "nuk e dëmton mikrovalën", nuk duhet të shqetësoheni.
Tabela e mëposhtme ka të radhitur një sërë llojesh të enëve të gatimit dhe tregon nëse duhen përdorur për furrë me mikrovalë dhe si.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Letra e aluminit	✓ ✗	Mund të përdoret në sasi të vogël për të mbrojtur pjesët ndaj mbipjekjes. Mund të krijohet qark elektrik nëse letra e aluminit ndodhet shumë pranë murit të furrës ose nëse përdoret sasi e madhe letre alumini.
Pjatat e ashpra	✓	Mos e nxehni paraprakisht për më shumë se 8 minuta.
Enët prej porcelani dhe qeramike	✓	Enët prej porcelani, prej balte, prej qeramike të lustruara dhe prej porcelani të hollë zakonisht janë të përshtatshme nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
Enët njëpërdorimshme prej kartoni dhe materiali poliestre	✓	Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.
Paketimi i fastfood-it		
• Mbajtëset e gotave prej polistireni	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrirjen e polistirenit.
• Çantat prej letre ose gazete	✗	Mund të marrin flakë.
• Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Enët prej qelqi		
• Komplet enësh për furrën deri tek ato të tryezës.	✓	Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
• Enët prej qelqi të fortë	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin ose lëngjet. Qelqi delikat mund të thyhet ose të pësojë krisje nëse nxehet menjëherë.
• Vazot prej qelqi	✓	Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.
Metaliket		
• Pjatat	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.
• Lidhëset e qeseve të ngrirjes	✗	
Letrat		
• Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës	✓	Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt.
• Letër e ricikluar	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Plastiket		
• Enët	✓	Sidomos nëse janë prej lënde termoplastike rezistente ndaj nxehtësisë. Disa materiale të tjera plastike mund të mblidhen ose të çngjyrosen në temperaturë të lartë. Mos përdorni plastikë melaminë.
• Qese plastike ngjitëse	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë. Nuk duhet të prekin ushqimin. Kujdes kur të hiqni qesen plastike pasi mund të dalë avull i nxehtë.
• Qeset e ngrirjes	✓✗	Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpojini me pirun nëse është e nevojshme.
Letra e dyllit ose letra e vajit	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë dhe për të shmangur stërpikjet.

✓ : **Rekomandohet** ✓✗ : **Tregoni kujdes** ✗ : **E pasigurt**

MIKROVALËT

Energjia me mikrovalë në të vërtetë depërton tek ushqimi, duke u tërhequr dhe thithur nga uji, yndyra dhe sheqeri.
Mikrovalët shkaktojnë lëvizjen e shpejtë të molekulave të ushqimit. Lëvizja e shpejtë e këtyre molekulave krijon fërkim dhe si nxehtësia e krijuar gatuan ushqimin.

GATIMI

Enë gatimi për gatimet me mikrovalë:
Ena e gatimit duhet të lejojë kalimin e energjisë në mënyrën më efikase. Mikrovalët reflektohen nga metali, siç është inoksi, alumini dhe bakri, por ato depërtojnë në materialet prej qeramike, qelqi, porcelani dhe plastike si dhe në materialet prej letre dhe prej druri. Pra, ushqimi nuk duhet gatuar kurrë në enë metalike.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë:
Shumë lloje ushqimesh janë të përshtatshme për gatimet me mikrovalë, përfshirë perimet e ngrira, frutat, brumërat, orizi, drithërat, fasulet, peshku dhe mishi. Salcat, krem karamele, budingu me avull, konservat dhe salcat çatni mund të gatuhen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrirja e gjalpit ose e çokollatës (shikoni kapitullin me këshilla, teknika dhe sugjerime).

Mbulimi gjatë gatimit
Mbulimi gjatë gatimit është shumë i rëndësishëm, pasi uji ngrihet në formën e avullit dhe kontribuon në procesin e gatimit. Ushqimi mund të mbulohet në mënyra të ndryshme: p.sh. me pjatë qeramike, me kapak plastik ose me qese plastike ngjitëse të përshtatshme për mikrovalë.

Kohët e qëndrimit
Pasi gatimi të ketë përfunduar, koha e qëndrimit në furrë është e rëndësishme për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme brenda ushqimit.

Udhëzues gatimi për perimet e ngrira

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar.
Trazojeni dy herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Spinaqi	150 g	600 W	5-6
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Udhëzimet Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Bizele	300 g	600 W	7-8
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Barbunja	300 g	600 W	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 30 ml ujë të ftohtë (2 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (karota/ bizele/drithëra)	300 g	600 W	7-8
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Perime të përziera (stili kinez)	300 g	600 W	7½-8½
	Udhëzimet Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		

Udhëzues gatimi për perimet e freskëta

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveçse kur rekomandohet një tjetër sasi uji - shihni tabelën. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar. Trazojeni një herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë prej 3 minutash.

Sugjerim: Pritini perimet e freskëta në copa me madhësi të barabartë.
Sa më të vogla të priten, aq më shpejt gatuhen.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Brokoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Udhëzimet Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcejtë në mes. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Lakra Brukseli	250 g	900 W	6-6½
	Udhëzimet Shtoni 60-75 ml ujë (5-6 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Karota	250 g	900 W	4½-5
	Udhëzimet Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Lulelakra	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Udhëzimet Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulelakrës në gjysma. Vendosini kërcejtë në mes. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Kunguj të vegjël	250 g	900 W	4-4½
	Udhëzimet Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml ujë (2 lugë gjelle) ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Patëllxhan	250 g	900 W	3½-4
	Udhëzimet Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Presh	250 g	900 W	4-4½
	Udhëzimet Pritini preshtë në feta të trasha. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Kërpudha	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Udhëzimet Përgatisni të gjitha kërpudhat e vogla ose kërpudhat e prera. Mos shtoni ujë. Spërkatini me lëng limoni. Marinojini me kripë dhe piper. Kullojini para se t'i shërbeni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Qepë	250 g	900 W	5-5½
	Udhëzimet Pritini qepër në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml ujë (1 lugë gjelle). Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Speca	250 g	900 W	4½-5
	Udhëzimet Pritini specat në feta të vogla.		
Patate	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Udhëzimet Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Lakër foragjere	250 g	900 W	5½-6
	Udhëzimet Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		

Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

Orizi: Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak - orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatuajeni të mbuluar. Pasi të ketë përfunduar gatimi, trazojeni mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë dhe hidhini kripë ose erëza dhe gjalpë.
Shënim: orizi mund të mos e ketë thithur të gjithë ujin pasi të ketë mbaruar gatimi.

Makaronat: Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajeni të pambuluar. Trazojeni herë pas here dhe pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojeni mirë.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Oriz i bardhë (i përvëluar)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Udhëzimet Shtoni dyfishin e sasisë me ujë të ftohtë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 5 minuta.		
Oriz i kuq (i përvëluar)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Udhëzimet Shtoni dyfishin e sasisë me ujë të ftohtë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 5 minuta.		
Oriz i përzier (oriz + oriz i egër)	250 g	900 W	16-17
	Udhëzimet Shtoni 500 ml ujë të ftohtë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 5 minuta.		
Drithëra të përziera (oriz + drithëra)	250 g	900 W	17-18
	Udhëzimet Shtoni 400 ml ujë të ftohtë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 5 minuta.		
Makarona	250 g	900 W	10-11
	Udhëzimet Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 5 minuta.		

RINGROHJA

Furra juaj me mikrovalë do ta nxehë ushqimin në një fraksion të kohës që pllakave të sobave të zakonshme u duhet për ta nxehur.
Përdorni si udhëzues nivelet e fuqisë dhe kohët e ringrohjes në tabelën e mëposhtme. Kohët në tabelë supozojnë që lëngjet të jenë në temperaturën e ambientit nga +18 në +20 °C ose ushqimet e ftohta në temperaturë nga +5 në +7 °C.

Rregullimi dhe mbulimi

Shmangni ringrohjen e copave të mëdha siç janë copat e mëdha të mishit - ato kanë tendencë të mbipiqen dhe të thahen para se pjesa e mesit të jetë nxehur. Ringrohja e copave të vogla do të ishte më e suksesshme.

Nivelet e fuqisë dhe trazimi

Disa ushqime mund të ringrohen duke përdorur fuqinë prej 900 W ndërsa të tjerat duhet të ringrohen duke përdorur 600 W, 450 W ose madje dhe 300 W.
Kontrolloni tabelat për udhëzime. Përgjithësisht, është më mirë ta ringrohni ushqimin duke përdorur një nivel fuqie më të ulët, nëse ushqimi është delikat, në sasi të mëdha, ose nëse ka tendencë të nxehet shumë shpejt (për shembull, ëmbëlsira me fruta të thata). Trazojeni mirë ose kthejeni ushqimin nga ana tjetër gjatë ringrohjes për të arritur rezultate më të mira. Aty ku është e mundur, trazojeni përsëri para se ta shërbeni.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Për të parandaluar vlimin shpërthyes të lëngjeve dhe djegien e mundshme të tyre, trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes. Mbajini në një furrë me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit. Ju rekomandojmë që të vendosni një lugë plastike ose një shkop qelqi brenda në lëngje. Shmangni mbinxehjen e ushqimit (dhe për rrjedhojë prishjen e tij). Është e rekomandueshme që ta ulni kohën e gatimit dhe të shtoni kohën e nxehjes, nëse është e nevojshme.

Koha e nxehjes dhe e qëndrimit

Kur të ringrohni ushqimin për herë të parë, do të ishte e dobishme po të mbanit shënim kohëzgjatjen - për t'iu referuar në të ardhmen. Sigurohuni gjithmonë që ushqimi i ringrohur të jetë nxehur në mënyrë të njëtrajtshme. Lëreni ushqimin të qëndrojë për pak kohë pas ringrohjes - për ta lënë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Koha e rekomanduar për qëndrimin pas ringrohjes është 2-4 minuta, përveçse kur rekomandohet një kohë tjetër në tabelë.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Shikoni gjithashtu kapitullin me masat paraprake të sigurisë.

RINGROHJA E LËNGJEVE

Lini gjithmonë një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Për të shmangur vlimin shpërthyes dhe djegien e mundshme të tyre, duhet të vendosni një lugë ose një shkop qelqi brenda lëngjeve dhe trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.

RINGROHJA E USHQIMIT TË BEBEVE

USHQIMI I BEBEVE:

Zbrazeni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes! Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta para se ta shërbeni. Trazojeni përsëri dhe kontrolloni temperaturën. Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: ndërmjet 30-40 °C.

QUMËSHTI PËR BEBET:

Hidheni qumështin në një shishe qelqi të sterilizuar. Ringroheni të pambuluar. Mos e nxehni kurrë biberonin me kapësen të vendosur, pasi shishja mund të shpërthejë nëse mbinxehet. Tundeni mirë para se ta lini të qëndrojë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrollojeni gjithmonë me kujdes temperaturën e qumështit ose të ushqimit për bebe para se t'ia jepni. Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: rreth 37 °C.

SHËNIM:

Ushqimi i fëmijës ka nevojë veçanërisht të kontrollohet me kujdes para se të shërbehet, për të parandaluar djegiet. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në tabelën tjetër si udhëzues për ringrohje.

Ringrohja e lëngjeve dhe e ushqimit

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Pijet (kafe, çaj dhe ujë)	150 ml (1 filxhan) 300 ml (2 filxhanë) 450 ml (3 filxhanë) 600 ml (4 filxhanë)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Udhëzimet Hidheni në filxhanë dhe ringroheni të pambuluar. 1 filxhan në mes, 2 filxhanë përbri njëri-tjetrit, 3 filxhanë në formë rrethi. Lëreni në furrën me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit dhe trazojeni mirë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 1-2 minuta.		
Supë (e ftohtë)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë qeramike ose në një tas të thellë qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes. Trazojeni sërish përpara se ta shërbeni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Çorbë (e ftohtë)	350 g	600 W	4½-5½
	Udhëzimet Vendoseni çorbën në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni herë pas herë gjatë ringrohjes dhe sërish përpara se ta lini dhe ta shërbeni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Makarona me salcë (të ftohta)	350 g	600 W	3½-4½
	Udhëzimet Vendosini makaronat (p.sh., spageti ose makaronat nudëll me vezë) në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Trazojeni përpara se ta shërbeni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Makarona të mbushura me salcë (të ftohta)	350 g	600 W	4-5
	Udhëzimet Vendosini makaronat e mbushura (p.sh., ravioli, tortelini) në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Pjatë me ushqime të përziera (e ftohtë)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Udhëzimet Krijoni një ushqim me 2-3 lloje përbërësish të ftohtë dhe vendoseni në një pjatë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Shërbejeni pasi e keni lënë për 3 minuta.		
Djathë i shkrirë gati për t'u shërbyer (I ftohtë)	400 g	600 W	6-7
	Udhëzimet Vendoseni djathin e shkrirë gati për t'u shërbyer në një tas pireks, prej qelqi, me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Trazojeni herë pas here gjatë dhe pas ringrohjes. Trazojeni mirë para se t'i shërbeni. Shërbejeni pasi e keni lënë për 1-2 minuta.		

Ringrohja e ushqimit dhe e qumështit të bebes

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha
Ushqimi i bebes (perime + mish)	190 g	600 W	e 30 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Muhalebi për bebet (drithëra + qumësht + fruta)	190 g	600 W	e 20 sek.
	Udhëzimet Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		
Qumësht për bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. deri në 1 min. e 10 sek.
	Udhëzimet Trazojeni ose tundeni mirë dhe hidheni në një shishe qelqi të sterilizuar. Vendoseni në qendër të pjatës rrotulluese. Gatuajini të pambuluara. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën. Shërbejeni pasi e keni lënë për 2-3 minuta.		

SHKRIRJE

Mikrovalët janë një mënyrë e shkëlqyer për të shkrirë ushqimin e ngrirë. Mikrovalët shkrijnë butësisht ushqimin e ngrirë për një periudhë të shkurtër kohe. Kjo mund të jetë me mjaft avantazh, nëse papritur ju vijnë miq.

Pula e ngrirë duhet të shkrijë plotësisht para se të gatuhet. Hiqni lidhëset metalike dhe nxirreni nga paketimi për të lejuar kullimin e lëngut të shkrirë.

Vendoseni ushqimin e ngrirë në një enë pa kapak. Kthejeni përgjysmë nga ana tjetër, kulloni lëngun dhe hiqini të brendshmet sa më shpejt që të jetë e mundur. Kontrollojeni ushqimin herë pas here për t'u siguruar që nuk është i ngrohtë. Nëse pjesët më të vogla dhe më të holla të ushqimit të ngrirë fillojnë të ngrohen, mund të mbulohen duke i mbështjellë me rripa të hollë letre alumini, gjatë shkrirjes.

Nëse pula fillon të ngrohet në pjesën e jashtme, ndërpriteni shkrirjen dhe lëreni të qëndrojë për 20 minuta para sa të vazhdoni.

Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojë, në mënyrë që të kryhet shkrirja. Koha e qëndrimit për shkrirje të plotë do të ndryshojë në varësi të sasisë së shkrirë. Ju lutemi, referojuni tabelës së mëposhtme.

Sugjerim: Ushqimi me trashësi të vogël shkrin më mirë se ai me trashësi të madhe dhe sasitë e vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasitë e mëdha. Mbajeni mend këtë informacion kur të ngrini dhe kur të shkrini ushqimin.

Për shkrirjen e ushqimit të ngrirë në temperaturë prej rreth -18 deri në -20 °C, përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Mish			
Mish i grirë	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Biftekë derri	250 g	180 W	7-8
	Udhëzimet Vendoseni mishin në pjatën rrotulluese. Mbulojini anët më të holla me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër pas gjysmës së kohës së shkrirjes! Shërbejeni pasi e keni lënë për 15-30 minuta.		

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)
Pulë			
Copa mishi pule	500 g (2 copë)	180 W	14-15
E gjithë pula	1200 g	180 W	32-34
	Udhëzimet Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e kraharorit poshtë, në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbuloni pjesët e holla, siç janë krahët dhe pjesët fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër pas gjysmës së kohës së shkrirjes! Shërbejeni pasi e keni lënë për 15-60 minuta.		
Peshk			
Fileta peshku	200 g	180 W	6-7
I gjithë peshku	400 g	180 W	11-13
	Udhëzimet Vendosni peshkun e ngrirë në mes të një pjate të sheshtë prej qeramike. Vendosini pjesët më të holla poshtë pjesëve më të trasha. Mbulojini pjesët e ngushta fundore të filetove dhe bishtat e të gjithë peshqve me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër pas gjysmës së kohës së shkrirjes! Shërbejeni pasi e keni lënë për 10-25 minuta.		
Frutat			
Fruta pylli	300 g	180 W	6-7
	Udhëzimet Shpërndajini frutat në një enë qelqi të sheshtë dhe të rrumbullakët (me diametër të madh). Shërbejeni pasi e keni lënë për 5-10 minuta.		
Bukë			
Panine (secila afërsisht 50 g)	2 copë 4 copë	180 W	1-1½ 2½-3
Tost/sanduiç	250 g	180 W	4-4½
	Udhëzimet Vendosini paninet në formë rrethi ose bukën në drejtim horizontal mbi një letër kuzhine në mes të pjatës rrotulluese. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes! Shërbejeni pasi e keni lënë për 5-20 minuta.		

SKARA

Elementi i nxehjes së skarës ndodhet nën tavanin e zgavrës. Ai funksionon kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Rrotullimi i pjatës rrotulluese e skuq ushqimin në mënyrë më të njëtrajtshme. Nxehja paraprake e skarës për 3-5 minuta do të bëjë që ushqimi të skuqet më shpejt.

Enë gatimi për pjekje në skarë:
Duhet të jetë flakëduruese dhe të ketë në përbërje metal. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për pjekje në skarë.
Bërxolla, salsiçet, biftekët, hamburgerët, pastërmaja, fetat e proshutës të kripura dhe të tymosura, copat e peshkut, sanduiçët dhe të gjitha llojet e tostit të mbuluar me ingredientë.

Shënim i rëndësishëm:
Kurdoherë që përdoret regjimi vetëm skara, mbani mend që ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.

MIKROVALË + SKARË

Ky regjim gatimi kombinon nxehjen rrezatuese që vjen nga skara me shpejtësinë e gatimit me mikrovalë. Kjo funksionon vetëm kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Për shkak të rrotullimit të pjatës rrotulluese, ushqimi skuqet në mënyrë të njëtrajtshme. Në këtë model disponohen tre regjime me kombinim.
600 W + Skarë, 450 W + Skarë dhe 300 W + Skarë.

Enë gatimi për t'u përdorur për gatimin me mikrovalë + skarë
Ju lutemi, përdorni enë gatimi të cilat lejojnë depërtimin e mikrovalëve. Ena e gatimit duhet të jetë flakëduruese. Mos përdorni enë gatimi metalike për regjimin me kombinim. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë + skarë:
Tek ushqimet e përshtatshme për regjimin e gatimit me kombinim përfshihen të gjitha llojet e ushqimeve të gatuara të cilat kanë nevojë për ringrohje dhe skuqje, (p.sh., makaronat në furrë) si dhe ushqimet që kërkojnë një kohë të shkurtër gatimi për të skuqur sipërfaqen e ushqimit. Gjithashtu, ky regjim mund të përdoret për racionet e ushqimit me trashësi të madhe, të cilat përfitojnë nga sipërfaqja e skuqur dhe e thatë
(p.sh., copat e mishit të pulës, kthimi i tyre nga ana tjetër në gjysmë).
Ju lutemi, referojuni tabelës lidhur me skarën për hollësi të mëtejshme.

Shënim i rëndësishëm:
Kurdoherë që përdoret regjimi me kombinim (mikrovalë + skarë), ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.
Ju lutemi, referojuni udhëzimeve në tabelën e mëposhtme.
Ushqimi duhet të kthehet në anën tjetër, nëse duhet të skuqet nga të dyja anët.

Udhëzuesi i skarës për ushqimet e freskëta

Nxehni paraprakisht skarën me anë të funksionit të skarës për 2-3 minuta.
Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.
Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	1 hap (min.)	2 hap (min.)
Feta tosti	4 copë (secila 25 g)	Vetëm me skarë	3-4	2-3
	Udhëzimet Vendosini në krah të njëri tjetrit fetat e tostit në skarën e sipërme.			
Domate të pjekura në skarë	400 g (2 copë)	300 W + Skarë	5-6	-
	Udhëzimet Pritini domatet në gjysma. Hidhni pak djathë sipër. Vendosini në formë rrethi, mbi një pjatë pireks të sheshtë prej qelqi. Vendosini në skarë. Lëreni për 2-3 minuta.			
Tost me domate dhe djathë	4 copë (300 g)	300 W + Skarë	4-5	-
	Udhëzimet Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendoseni tostin me ingredientë sipër mbi skarën e sipërme. Lëreni për 2-3 minuta.			
Tost Havai (proshutë, ananas, feta djathi)	4 copë (500 g)	300 W + Skarë	5-6	-
	Udhëzimet Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendoseni tostin me ingredientë sipër mbi skarën e sipërme. Lëreni për 2-3 minuta.			
Patate të pjekura	500 g	600 W + Skarë	7-8	-
	Udhëzimet Pritini patatet në gjysma. Vendosini në formë rrethi në skarën e sipërme, me anën e prerë nga skara.			
Patate/ perime në furrë (të ftohta)	450 g	450 W + Skarë	9-11	-
	Udhëzimet Vendoseni gatimin e furrës të ftohtë në një pjatë qelqi të vogël pireks. Vendoseni pjatën në skarën e sipërme. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.			

(vazhdon)

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	1 hap (min.)	2 hap (min.)
Mollë të pjekura	2 mollë (afërsisht 400 g)	300 W + Skarë	7-8	-
	Udhëzimet Hiqni pjesën e mesit të mollëve dhe mbushini me rrush të thatë dhe me reçel. Hidhni feta bajameje sipër. Vendosini mollët në një pjatë pireks, të sheshtë prej qelqi. Vendoseni pjatën drejtpërdrejt në skarën e poshtme.			
Copa mishi pule	500 g (2 copë)	300 W + Skarë	8-10	6-8
	Udhëzimet Lyejini copat e pulës me vaj dhe erëza. Vendosini në skarën e sipërme në formë rrethi. Pasi të piqen, lërini të qëndrojnë për 2-3 minuta.			
Pulë e skuqur	1200 g	450 W + Skarë	18-19	17
	Udhëzimet Lyejeni pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni pulën në skarën e poshtme. Pas pjekjes në skarë, lërini të qëndrojnë për 5 minuta.			
Peshq të skuqur	400-500 g	300 W + Skarë	5-7	5½-6½
	Udhëzimet Lyejeni lëkurën e gjithë peshkut me vaj dhe shtoni dhe erëza. Vendosni dy peshq pranë njëri-tjetrit (nga koka te bishti) në skarën e sipërme. Pasi të piqen, lërini të qëndrojnë për 2-3 minuta.			

KONVEKSION

Gatimi me konveksion është metoda tradicionale dhe e famshme e gatimit të ushqimit në një furrë tradicionale me ajër të nxehtë.
Elementi nxehës dhe pozicioni i ventilatorit është në murin e pasmë në mënyrë që të qarkullojë ajri i ngrohtë. Ky modalitet mbështetet nga elementi i sipërm ngrohës.

Enë gatimi për gatimet me konveksion:
Të gjitha enët zjarrduruese tradicionale, tavat dhe fletët e pjekjes - çdo gjë që ju do ta përdornit normalisht në një furrë tradicionale me konveksion - mund të përdoret.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me konveksion:
Të gjitha biskotat, kulaçët individualë me brumë të ardhur, paninet dhe kekët duhet të bëhen sipas kësaj mënyre si edhe kekët me shumë fruta, pastëshutat dhe sufletë.

MIKROVALË + KONVEKSION

Ky regjim kombinon energjinë me mikrovalë me ajrin e nxehtë dhe si rrjedhojë ul kohën e gatimit ndërkohë që i jep ushqimit një sipërfaqe skuqjeje dhe të thatë.
Gatimi me konveksion është metoda tradicionale dhe e famshme e gatimit të ushqimit në një furrë me ajër të ngrohtë që qarkullon nga një ventilator në murin e pasmë.

Enë gatimi për gatimin me mikrovalë + me konveksion:
Duhet të mundësojë kalimin e mikrovalëve. Duhet të jetë zjarrduruese (si qelqi, enët prej balte ose porcelani pa zbukurime prej metali); e ngjashme me enën e gatimit të përshkruara te Mikrovalë + Skarë.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me Mikrovalë + Konveksion:
Të gjithë llojet e mishrave dhe pulave si edhe gatime me tavë dhe të furrës, kekët e fryrë dhe kekët me pak fruta, byrekët dhe pjesët të shkërmoqura, perimet e skuqura, kulaçët me brumë të ardhur dhe bukët.

Udhëzuesi për gatimin me konveksion për ushqimet e freskëta dhe të ngrira

Parangroheni konveksionin në temperaturën e dëshiruar me funksionin e parangrohjes automatike të skarës. Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët e kësaj tabele si udhëzues për gatimin me konveksion. Përdorni doreza furre kur të nxirrni ushqimin.

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	1 hap (min.)	2 hap (min.)
PICË				
Picë e ngrirë (e gatshme e pjekur)	300 g	Hapi 1, 300 W + 200 °C Hapi 2, Skarë	11-12	2-3
	Udhëzimet Vendoseni picën mbi skarën e poshtme. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta.			
MAKARONA				
Lazanjë e ngrirë	400 g	Hapi 1, 450 W + 200 °C Hapi 2, Konvek. 200 °C	15-16	5-6
	Udhëzimet Vendoseni në një pjatë pireks prej qelqi me përmasë të përshtatshme ose lëreni në paketimin origjinal (tregoni kujdes që kjo të jetë e përshtatshme për mikrovalët dhe ngrohjen e furrës). Vendosini makaronat e furrës në skarën e poshtme. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.			
MISH				
Biftek i skuqur/ Mish qengji i skuqur (mesatare)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Udhëzimet Lyejini biftekun/mishin e qengjit me vaj dhe marinojini me piper, kripë dhe me spec të kuq. Vendoseni atë në skarën e poshtme, fillimisht me pjesën me yndyrë nga poshtë. Pasi të gatuhet mbështilleni me letër alumini dhe lëreni për 10-15 minuta.			
Pulë e skuqur	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Udhëzimet Lyejeni pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni pulën fillimisht me kraharorin poshtë, më pas me kraharorin lart mbi skarën e sipërme. Lëreni për 5 minuta.			

Ushqimi i freskët	Racioni	Energjia	1 hap (min.)	2 hap (min.)
BUKË				
Panine të freskëta	6 copë (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Udhëzimet Vendosini paninet në skarën e poshtme në formë rrethi. Lëreni për 2-3 minuta.			
Bukë me hudhra (e ftohtë, e parapjekur)	200 g (1 copë)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Udhëzimet Vendosini simitet e ngrira mbi një letër gatimi në skarën e poshtme. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta.			
KEK				
Kek bardhezi (brumë i freskët)	500 g	Vetëm 180 °C	38-43	-
	Udhëzimet Vendosni brumin e freskët në një enë drejtkëndore, pjekjeje, të vogël, të zezë, prej metali (me gjatësi 25 cm). Vendosni kekun në skarën e poshtme. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojë për 5-10 minuta.			
Kekë të vegjël (brumë i freskët)	10 x 28 g	Vetëm 160 °C	26-28	-
	Udhëzimet Mbushni kupat e letrës në mënyrë të njëtrajtshme me brumin e freskët dhe vendoseni tavën e pjekjes në skarën e poshtme. Pas gatimit, lërini të qëndrojnë për 5 minuta.			
Biskotat (brumë i freskët)	200-250 g	Vetëm 200 °C	15-20	-
	Udhëzimet Vendosini brioshët e ngrirë mbi një letër gatimi në skarën e poshtme.			
Keku i ngrirë	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Udhëzimet Vendosni kekun e ngrirë direkt në skarën e poshtme. Pas shkrirjes dhe ngrohjes lëreni për 15-20 minuta.			

KËSHILLA

SHKRIRJA E GJALPIT

Vendosni 50 g gjalpë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Mbulojeni me kapak plastik.
Nxeheni për 30-40 sekonda duke përdorur 900 W, derisa gjalpi të shkrijë.

SHKRIRJA E ÇOKOLLATËS

Vendosni 100 g çokollatë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi.
Nxeheni për 3-5 minuta, duke përdorur 450 W, derisa çokollata të shkrijë.
Trazojeni një ose dy herë gjatë shkrirjes. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

SHKRIRJA E MJALTIT TË KRISTALIZUAR

Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuar në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi.
Nxeheni për 20-30 sekonda duke përdorur 300 W, derisa mjalti të shkrijë.

SHKRIRJA E XHELATINËS

Përgatitni shtresa xhelatine (10 g) për 5 minuta në ujë të ftohtë.
Vendoseni xhelatinën e kulluar në një tas të vogël pireks, prej qelqi.
Nxeheni për 1 minutë duke përdorur 300 W. Trazojeni pasi të ketë shkrirë.

GATIMI I SHTRESËS/VESHJES (PËR KEKË DHE PËR ËMBËLSIRA)

Përzieni shtresën (afërsisht 14 g) me 40 g sheqer dhe me 250 ml ujë të ftohtë. Gatuajeni të pambuluar në një taks pireks prej qelqi për 3½ deri në 4½ minuta duke përdorur 900 W, derisa shtresën/veshja me akull të jetë transparente. Trazojeni dy herë gjatë gatimit.

GATIMI I REÇELIT

Vendosni 600 g fruta (për shembull, fruta pylli të përziera) në një tas pireks, prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Shtoni 300 g sheqer për konservim dhe trazojeni mirë
Gatuajeni të mbuluar për 10-12 minuta duke përdorur 900 W.
Trazojeni disa herë gjatë gatimit. Hidheni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lërini me kapak për 5 minuta.

GATIMI I BUDINGUT

Përziejeni miellin e budingut me sheqer dhe qumësht (500 ml) duke zbatuar udhëzimet e prodhuesve dhe trazojeni mirë. Përdorni një tas qelqi pireks me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Gatuajeni të mbuluar për 6½ deri 7½ minuta duke përdorur 900 W.
Trazojeni mirë disa herë gjatë gatimit.

SKUQJA E FETAVE TË BAJAMEVE

Shpërndani në mënyrë të njëtrajtshme 30 g bajame të copëtuara, në një pjatë qeramike me madhësi mesatare.
Trazojeni disa herë gjatë skuqjes për 3½ deri 4½ minuta duke përdorur 600 W.
Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

zgjidhja e problemeve dhe kodi i gabimit

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse ju dalin ndonjë nga problemet e radhitura më poshtë, provoni zgjidhjet e dhëna.

Kjo është normale.

- Kondensim brenda në furrë.
- Qarkullim ajri rreth derës dhe kapakut të jashtëm.
- Reflektim i dritës rreth derës dhe kapakut të jashtëm.
- Dalje e avullit nga pjesa rreth derës ose nga vrimat e ajrosjes.

Furra nuk ndizet kur shtypni butonin START/+30s (FILLO/+30s).

- A është mbyllur plotësisht dera?

Ushqimi nuk është pjekur aspak.

- A e keni vënë siç duhet kohëmatësin dhe/ose a e keni shtypur butonin **START/+30s (FILLO/+30s)**?
- A është mbyllur dera?
- A e keni mbingarkuar qarkun elektrik dhe a keni shkaktuar shpërthim të siguresës ose qark të shkurtër?

Ushqimi ose është i mbipjekur ose i papjekur mirë.

- A është vendosur siç duhet kohëzgjatja e gatimit sipas llojit të ushqimit?
- A është zgjedhur niveli i duhur i fuqisë?

Llamba nuk funksionon.

- Për arsye sigurie llambën nuk duhet ta zëvendësoni vetë. Kontaktoni kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të zëvendësuar llambën.

Furra krijon interferencë me radion ose televizorin.

- Kur furra është në përdorim, mund të vihet re një interferencë e lehtë te televizori ose te radioja. Kjo është normale. Për të zgjidhur këtë problem, instalojeni furrën larg televizorit, radios dhe antenave.
- Nëse interferenca diktohet nga mikroprocesori i furrës, ekrani mund të rivendoset. Për të zgjidhur këtë problem, hiqeni spinën elektrike dhe vendoseni përsëri. Rivendosni orën.

Brenda në furrë shfaqen shkëndija dhe krisje (hark).

- A keni përdorur enë me zbukurime metalike?
- A keni lënë pirun ose enë të tjera metalike brenda në furrë?
- A është letra e aluminit shumë pranë mureve të brendshme?

Tymi dhe era e keqe gjatë funksionimit fillestar.

- Është një situatë e përkohshme për shkak të ngrohjes së elementeve të reja.
  Tymi dhe era do të zhduken tërësisht pas 10 minutash pune.
  Për ta larguar erën më shpejt, vijeni furrën e mikrovalëve në punë duke vënë koncentrat apo lëng limoni në dollap.

Nëse udhëzimet e mësipërme nuk mundësojnë zgjidhjen e problemit, kontaktoni qendrën vendase të shërbimit për klientin të SAMSUNG.
Ju lutemi lexoni informacionin e mëposhtëm;

- Modeli dhe numrat e serisë janë të vendosura në pjesën e pasme të furrës
- Hollësitë mbi garancinë
- Një përshkrimi i qartë i problemit

Më pas kontaktoni shitësin tuaj lokal ose shërbimin pas shitjes të SAMSUNG.

KODI I GABIMIT

Shfaqet mesazhi "SE".

- Pastroni butonat dhe kontrolloni nëse ka ujë në sipërfaqen rreth butonit. Fikni furrën dhe provoni cilësimin sërish. Nëse ndodh sërish, telefononi qendrën lokale të kujdesit për klientin të SAMSUNG.

Shfaqet mesazhi "E-12".

- Mesazhi "E-12" tregon lidhje të shkurtër. Ky gabim mund të ndodhë për shkak të lagështirës së madhe në zgavër kur e ripërdorni furrën me mikrovalë pak kohë përdorimit të mëparshëm me ushqim. Në këtë rast, për shkak se ka mundësi që sensori i gazit të jetë jashtë funksionimi, fikeni furrën me mikrovalë dhe provojeni cilësimin sërish. Nëse ky gabim ndodh sërish, telefononi qendrën lokale të kujdesit për klientin të SAMSUNG.

Shfaqet mesazhi "E-24".

- Përpara se të mbinxehet mikrovala, në ekran shfaqet mesazhi "E-24". Nëse shfaqet mesazhi "E-24", shtypni butonin "Stop/Eco (Ndalo/Kursim)" për të përdorur regjimin e fillimit. Pas ftohjes së furrës, provoni ta rivini në punë. Nëse mesazhi "E-24" shfaqet sërish, kontaktoni me qendrën e kujdesit për klientin të Samsung-ut.

Për ndonjë kod që nuk është renditur më sipër ose nëse zgjidhja e sugjeruar nuk e rregullon problemin, telefononi qendrën vendore të shërbimit SAMSUNG.

specifikimet teknike

SAMSUNG përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

Modeli	MC28H5135**
Burimi i energjisë	230 V - 50 Hz AC
Konsumimi i energjisë Fuqia maksimale Mikrovala Me skarë (elementi nxehës) Me konveksion (elementi nxehës)	 2900 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Fuqia në dalje	100 W / 900 W - 6 nivele (IEC-705)
Norma e funksionimit	2450 MHz
Përmasat (Gj x L x Th) Jashtë Dhomëza e furrës	 517 x 475.6 x 310 mm 358 x 327 x 235.5 mm
Volumi	1,0 këmbë kubike
Pesha Neto	 Afërsisht 17,8 kg

PYETJE OSE KOMENTE

VENDI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NE INTERNET NE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Mikrotalasna pećnica

Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

samo zamislite mogućnosti

Hvala vam što ste kupili proizvod kompanije Samsung. Da biste dobili kompletniju uslugu, registrujte svoj uređaj na adresi

www.samsung.com/register

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilne instalacije ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ovaj priručnik štampan je na 100 % recikliranom papiru.

SAMSUNG

sadržaj

Bezbednosne informacije **2**
Kratki vodič sa objašnjenjima **11**
Funkcije pećnice **12**
- Pećnica 12
- Kontrolna tabla 12
- Dodatni elementi 13

Upotreba pećnice **13**
- Kako radi mikrotalasna pećnica 13
- Proveravanje da li pećnica pravilno funkcioniše 14
- Podešavanje vremena 14
- Kuvanje/podgrevanje 14
- Nivoi snage i menjanje vremena kuvanja 15
- Podešavanje vremena kuvanja 15
- Prekidanje kuvanja 15
- Podešavanje režima za uštedu energije 16
- Korišćenje funkcije za prženje bez/sa malo ulja 16
- Korišćenje funkcije kuvanja sa senzorom 18
- Korišćenje funkcije za zdravo kuvanje 20
- Korišćenje funkcije za narastanje testa / jogurt 22
- Korišćenje funkcije odmrzavanja 23
- Korišćenje funkcije automatskog podgrevanja/kuvanja 24
- Korišćenje tanjira za pečenje 25
- Kruženje vazduha 25
- Korišćenje roštilja 26
- Izbor dodatnih elemenata 26
- Kombinovanje mikrotalasa i roštilja 26
- Kombinovanje mikrotalasa i kruženja vazduha 27
- Isključivanje zvučnog signala 27
- Korišćenje funkcije za roditeljsku kontrolu 28
- Korišćenje funkcije za uključivanje/isključivanje obrtnog postolja 28

Vodič za posuđe **28**
Vodič za kuvanje **29**
Rešavanje problema i kodovi grešaka **38**
- Rešavanje problema 38
- Kôd greške 39

Tehničke specifikacije **39**

bezbednosne informacije

UPOTREBA OVOG KORISNIČKOG PRIRUČNIKA

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži važne informacije o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici:

- Bezbednosne mere predostrožnosti
- Pogodni dodatni elementi i posuđe
- Korisni saveti za kuvanje
- Saveti za kuvanje

LEGENDA ZA SIMBOLE I IKONE

⚠ UPOZORENJE	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **teške povrede ili smrt**.
⚠ OPREZ	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **manje povrede ili oštećenje imovine**.

⚠	Upozorenje; Rizik od požara	⚠	Upozorenje; Vrela površina
⚠	Upozorenje; Struja	⚠	Upozorenje; Eksplozivan materijal
⃠	NE pokušavajte.	⃠	NE dirajte.
⃠	NE rastavljajte.	★	Dosledno pratite uputstva.
	Isključite utikač za napajanje iz zidne utičnice.		Obavezno proverite da li je mašina uzemljena da biste sprečili strujni udar.
	Ako vam je potrebna pomoć, obratite se servisnom centru.		Napomena
☛	Važno		

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Uverite se da se ove bezbednosne mere predostrožnosti uvek poštuju.

Potvrdite da su ispoštovana sledeća uputstva pre korišćenja pećnice.

⚠ UPOZORENJE (samo za mikrotalasnu funkciju)

UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

Ovaj uređaj namenjen je isključivo za kućnu upotrebu.

UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva, tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE: Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom su odrasle osobe.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

★	Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara.
	Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.
★	**UPOZORENJE:** Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.
★	**UPOZORENJE:** Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
⃠	Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon kuvanja u mikrotalasnoj pećnici.
★	Redovno bi trebalo čistiti pećnicu i uklanjati ostatke hrane.
☛	Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može dovesti do skraćenja radnog veka uređaja ili do opasne situacije.
⃠	Ovaj uređaj nije namenjen za instalaciju unutar pokretnih domova, karavana i sličnih vozila.
★	Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu.
★	Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.
	Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, servisni agent ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegla opasnost.
⃠	**UPOZORENJE:** Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.
⃠	Uređaj se ne sme čistiti vodenim mlazom.

★	Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.
★	Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.
★	Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.
★	Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.
⃠	Mikrotalasna pećnica namenjena je isključivo za upotrebu na pultu ili na radnoj površini i ne sme biti postavljena u ugradni element.

⚠ UPOZORENJE (samo za funkciju pećnice) - opcionalno

☛	**UPOZORENJE:** Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.

★	Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.
⃠	**UPOZORENJE:** Spoljni delovi aparata mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.
⃠	Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.
⃠	**UPOZORENJE:** Uverite se da je aparat isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.
★	**UPOZORENJE:** Aparat i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Trebalo bi paziti kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
✋	Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.
✋	Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.
☛	Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

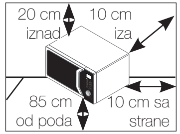
	Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.
	Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.
	Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.

Ovaj proizvod pripada grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje.

Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

INSTALIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pećnicu stavite na ravnu površinu koja se nalazi 85 cm iznad poda. Površina bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da bezbedno podnese težinu pećnice.



1. Kada instalirate pećnicu, vodite računa da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice tako što ćete ostaviti najmanje 10 cm (4 inča) prostora iza pećnice i sa strane, kao i 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.
2. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice.
3. Instalirajte obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće.
   (samo za model sa obrtnim postoljem)
4. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

☛ Ako je kabl za napajanje oštećen, treba da ga zameni proizvođač, servisni agent ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegla opasnost. Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u odgovarajuću utičnicu sa uzemljenjem.

☛ Mikrotalasnu pećnicu nemojte da instalirate na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu. Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

ČIŠĆENJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane:

- Unutrašnje i spoljne površine
- Vrata i zaptivni sistem na vratima
- Obrtno postolje i obrtni prstenovi (samo za model sa obrtnim postoljem)

☛ **OBAVEZNO** vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

☛ Nepravilno održavanje pećnice može imati za posledicu habanje površine, što može znatno skratiti radni vek uređaja ili dovesti do opasne situacije.

1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.

2. Sapunjavom krpom uklonite sve mrlje sa unutrašnjih površina pećnice. Isperite i osušite.

3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka u pećnicu i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.

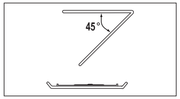
4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

NEMOJTE prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** ne koristite abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Posebno vodite računa kada čistite zaptivne površine na vratima kako biste bili sigurni da neće doći do:

- nagomilavanja čestica
- nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica

Očistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povrede.

Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.
(samo za model sa pokretnim grejačem)



ODLAGANJE I SERVISIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.
Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- slomljena šarka
- pohabane zaptivni sistem
- izobličeno ili savijeno kućište pećnice

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice

NIKADA nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:

- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

Ako želite privremeno da odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu.
Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i dogovorite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

	UPOZORENJE				
	Izmene ili popravke uređaja trebalo bi da obavlja isključivo kvalifikovano osoblje.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da zagrevate tečnost niti druge namirnice u zatvorenim posudama za mikrotalasnu pećnicu.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da koristite aparate za čišćenje pod pritiskom vode niti aparate za čišćenje parom zbog sopstvene bezbednosti.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da instalirate uređaj pored grejalice ili zapaljivog materijala; na lokaciji koja je izložena vlazi, masnoći ili prašini niti na lokaciji koja je izložena direktnoj sunčevoj svetlosti, kao ni na lokaciji na kojoj može da dođe do curenja gasa; niti na neravnoj površini.	✓	✓	✓	✓

	Ovaj uređaj mora da bude pravilno uzemljen u skladu sa lokalnim i nacionalnim propisima.	✓	✓	✓	✓
	Redovno uklanjajte sve strane supstance, kao što je prašina ili voda, sa terminala utikača i spojeva pomoću suve tkanine.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da vučete ili da prekomerno savijate kabl za napajanje, kao ni da stavljate teške predmete na njega.	✓	✓	✓	✓
	U slučaju curenja gasa (kao što je propan, tečni gas itd.), odmah proverite prostoriju i nemojte da dodirujete utikač.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da dodirujete utikač mokrim rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte isključivati uređaj isključivanjem utikača iz utičnice dok je u toku operacija.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da stavljate prste niti strane supstance. Ako dođe do prodiranja strane supstance, kao što je voda, u uređaj, isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte delovati preteranim pritiskom niti udarati uređaj.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte stavljati uređaj na lomljive predmete, kao što je sudopera ili stakleni predmeti.	✓	✓		
	Za čišćenje uređaja nemojte da koristite benzol, razređivač, alkohol, parni čistač niti čistač koji koristi visok pritisak.	✓	✓	✓	✓
	Uverite se da napon struje, frekvencija i struja odgovaraju vrednostima iz specifikacije proizvoda.	✓	✓		✓
	Ispravno priključite utikač u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adapter sa više priključaka, produžni kabl niti električni transformator.	✓	✓	✓	
	Nemojte da kačite kabl za napajanje o metalne predmete, da ga umećete između predmeta niti iza pećnice.	✓	✓	✓	
	Nemojte koristiti oštećen utikač, kabl za napajanje niti labavu zidnu utičnicu. Ako dođe do oštećenja utikača ili kabla za napajanje, obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓

	Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.	✓	✓		
	Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata.	✓	✓	✓	
	Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na površinu pećnice.	✓	✓		
	Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budite posebno oprezni prilikom zagrevanja jela ili napitaka koji sadrže alkohol, pošto alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delom pećnice.	✓		✓	✓
	Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili priklještiti prste u vratima.	✓	✓	✓	✓
	UPOZORENJE: Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa je zato važno pažljivo rukovati posudom; da biste sprečili ovu pojavu UVEK sačekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. U slučaju da dođete u kontakt sa vrelom tečnošću, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ: • Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta. • Pokrijte ga čistim, suvim zavojem. • Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.	✓	✓	✓	✓
	Nemojte da stavljate pleh ili rešetku u vodu odmah nakon kuvanja jer može da se polomi ili ošteti.				✓
	Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu za prženje u dubokom ulju jer nije moguće kontrolisati temperaturu ulja. Vrela tečnost može iznenanda da pokipi.	✓			✓

	OPREZ				
★	Koristite isključivo pribor koji je pogodan za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama; NEMOJTE da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd. Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa. Razlog: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica, što može da ošteti pećnicu.	✓		✓	✓
⊘	Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.	✓		✓	✓
★	Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje hrane.	✓		✓	✓
⊘	Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od izvora toplote.	✓	✓		
⊘	Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici; takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.			✓	✓
⊘	Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.	✓		✓	
✋	Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom uklanjanja posuda iz pećnice kako biste izbegli opekotine.			✓	
★	Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do eruptivnog vrenja.			✓	
★	Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.			✓	
⊘	Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Mikrotalasna pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja mikrotalasne pećnice.	✓			✓
★	Pećnicu instalirajte u skladu sa vrednostima razdaljine od drugih predmeta koje su navedene u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)	✓		✓	
★	Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.	✓	✓	✓	

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE. (SAMO ZA MIKROTALASNU FUNKCIJU)

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) NEMOJTE stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

(c) NE koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:
(1) vrata (savijena)
(2) šarke vrata (polomljene ili rasklimane)
(3) Zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje kozmetičkih defekata ako je do oštećenja uređaja i/ili oštećenja ili gubitka dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

(a) Ulubljena, izgrebana ili pokvarena vrata, ručka, spoljna tabla ili kontrolna tabla.

(b) Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

- Koristite ovaj uređaj samo za predviđenu namenu, prema uputstvima iz ovog priručnika. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva u ovom priručniku ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da koristite svoje rasuđivanje i budete oprezni i pažljivi pri instalaciji, održavanju i korišćenju uređaja.
- Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se najbližem servisnom centru ili pomoć i informacije potražite na mreži na Web lokaciji www.samsung.com.
- Ova mikrotalasna pećnica predviđena je za podgrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijedan tip tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem, jer to može prouzrokovati opekotine i požar. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem uređaja.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili da dovede do opasne situacije.

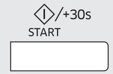
PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA (ODLAGANJE ELEKTRIČNE I ELEKTRONSKE OPREME)

(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

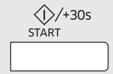
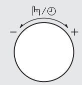
Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.
Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom

kratki vodič sa objašnjenjima

Želim nešto da skuvam.

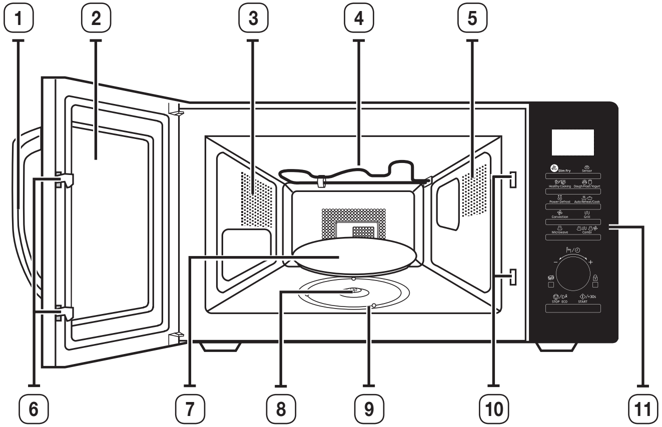
	**1.** Stavite hranu u pećnicu. Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

Ukoliko želite da dodate 30 sekundi.

	Pritisnite dugme **START/+30s** jednom ili više puta, u zavisnosti od toga koliko puta želite da dodate po 30 sekundi.
	Okretanjem **višenamenskog regulatora** možete da podesite željeno vreme.

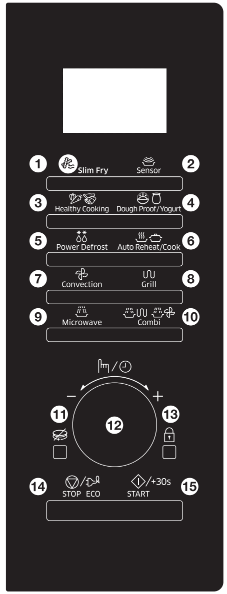
funkcije pećnice

PEĆNICA



1. DRŠKA NA VRATIMA
2. VRATA
3. VENTILACIONI OTVORI
4. GREJNI ELEMENT
5. SVETLO
6. BRAVE NA VRATIMA
7. OBRTNO POSTOLJE
8. SPOJNICA
9. OBRTNI PRSTEN
10. SIGURNOSNI OTVORI ZA ZATVARANJE
11. KONTROLNA TABLA

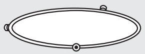
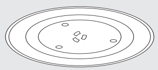
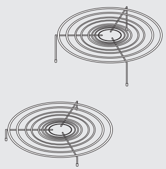
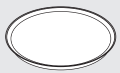
KONTROLNA TABLA



1. DUGME PRŽENJE BEZ/SA MALO ULJA
2. DUGME SENZOR
3. DUGME ZDRAVO KUVANJE
4. DUGME NARASTANJE TESTA / JOGURT
5. DUGME ODMRZAVANJE
6. DUGME AUTOMATSKO PODGREVANJE/ KUVANJE
7. DUGME KRUŽENJE VAZDUHA
8. DUGME ROŠTILJ
9. DUGME MIKROTALASNA
10. DUGME KOMBINOVANO
11. DUGME UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE OBRTNOG POSTOLJA
12. VIŠENAMENSKI REGULATOR
13. DUGME ZA RODITELJSKU KONTROLU
14. DUGME STOP/EKONOMIČAN REŽIM
15. DUGME START/+30s

DODATNI ELEMENTI

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.

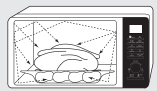
	**1. Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice. **Primena:** Obrtni prsten drži obrtno postolje.
	**2. Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu. **Primena:** Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.
	**3. Gornja rešetka, donja rešetka**, postavljaju se na obrtno postolje. **Primena:** Metalne rešetke možete koristiti kada želite istovremeno da pripremite dva jela. Manje jelo se može postaviti na obrtno postolje, a drugo jelo na rešetku. **Metalne rešetke se mogu koristiti za roštilj, kruženje vazduha i kombinovano kuvanje.**
	**4. Tanjir za pečenje,** pogledajte 25. stranicu. **Primena:** Tanjir za pečenje se koristi kada želite bolje da zapečete hranu u mikrotalasnoj pećnici ili u kombinovanom režimu sa roštiljem. Omogućava da testenina i testo za picu budu hrskavi.

KAKO RADI MIKROTALASNA PEĆNICA

Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Energija koja se oslobađa omogućava kuvanje ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.
Mikrotalasnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje
- Podgrevanje
- Kuvanje

Princip kuvanja.

	**1.** Mikrotalasi koje proizvodi magnetron, reflektovani u unutrašnjosti pećnice, ravnomerno se raspoređuju dok se hrana vrti na obrtnom postolju. Tako se hrana kuva ravnomerno.
	2. Hrana apsorbuje mikrotalase do dubine od 1 inča (2,5 cm). Kuvanje se dalje nastavlja prenosom toplote kroz hranu.
	3. Vreme kuvanja varira zavisno od upotrebljene posude i svojstva hrane: • Količine i gustine • Sadržaja vode • Početne temperature (iz frižidera ili ne)

☛ Pošto se sredina hrane kuva zahvaljujući prenosu toplote, kuvanje se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. U receptima i ovoj brošuri navedeno je koliko vremena hrana treba da odstoji posle kuvanja i ovo se mora poštovati kako bi se postiglo:

- Ravnomerno kuvanje hrane do same sredine.
- Ista temperatura u celom jelu.

PROVERAVANJE DA LI PEĆNICA PRAVILNO FUNKCIONIŠE

Sledeća jednostavna procedura omogućava vam da proverite da li pećnica sve vreme pravilno radi. Ako niste sigurni, više detalja potražite u odeljku „Rešavanje problema“ na stranicama 38-39.

Pećnica treba da se uključi u odgovarajuću zidnu utičnicu. Obrtno postolje mora biti na svom mestu u pećnici. Ako se koristi nivo snage niži od maksimalnog (100 % - 900 W), vodi će trebati više vremena da proključa.

Otvorite vrata pećnice tako što ćete povući ručku koja se nalazi sa desne strane vrata. Postavite čašu sa vodom na obrtno postolje. Zatvorite vrata.

/+30s START	Pritisnite dugme **START/+30s** i podesite vreme na 4 ili 5 minuta tako što ćete dugme **START/+30s** pritisnuti odgovarajući broj puta. **Rezultat:** Pećnica će zagrevati vodu 4 ili 5 minuta. Na kraju procesa, trebalo bi da voda proključa.

PODEŠAVANJE VREMENA

Kad se uključi napajanje, na ekranu se automatski prikaže „88:88“, a zatim „12:00“. Podesite vreme. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

- Pri instalaciji mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

– +	**1.** Pritisnite **višenamenski regulator**.
– +	**2.** Okrenite **višenamenski regulator** da biste podesili način prikazivanja vremena. (12-časovno ili 24-časovno)
– +	**3.** Pritisnite **višenamenski regulator** da biste dovršili podešavanje.
– +	**4.** Okrenite **višenamenski regulator** da podesite sate.
– +	**5.** Pritisnite **višenamenski regulator**.
– +	**6.** Okrenite **višenamenski regulator** da podesite minute.
– +	**7.** Kada se prikaže tačno vreme, pritisnite **višenamenski regulator** da biste pokrenuli sat. **Rezultat:** Vreme se prikazuje kad god se mikrotalasna pećnica ne koristi.

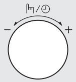
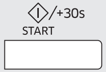
KUVANJE/PODGREVANJE

Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana.

UVEK proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.

Otvorite vrata. Postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata. Nikada nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

Microwave	**1.** Pritisnite dugme **Microwave (Mikrotalasna)**. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: (režim mikrotalasne)
– +	**2.** Okrećite **višenamenski regulator** dok se ne prikaže odgovarajući nivo snage. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste podesili nivo snage. • Ukoliko se nivo snage ne podesi za 5 sekundi, automatski će se prebaciti na postavku za podešavanje vremena kuvanja.

	**3.** Podesite vreme kuvanja pomoću **višenamenskog regulatora**. **Rezultat:** Prikazano je vreme kuvanja.
	**4.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće. Počinje kuvanje, a po završetku kuvanja: • Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

NIVOI SNAGE I MENJANJE VREMENA KUVANJA

Pomoću funkcije nivoa snage možete podesiti količinu potrošene energije, a samim tim i potrebno vreme za kuvanje ili podgrevanje hrane, u skladu sa vrstom i količinom hrane. Dostupno je šest nivoa snage.

Nivo snage	Procenat	Snaga
VISOKA	100 %	900 W
SREDNJE VISOKA	67 %	600 W
SREDNJA	50 %	450 W
SREDNJA NIŽA	33 %	300 W
ODMRZAVANJE	20 %	180 W
NISKA	11 %	100 W

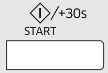
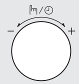
Vreme kuvanja navedeno u receptima i u ovom priručniku odgovara naznačenom nivou snage.

Ako izaberete...	Kuvanje će trajati...
Viši nivo snage Niži nivo snage	Smanjeno Povećano

PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA

Možete da produžite vreme kuvanja pritiskom na dugme **START/+30s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

- Da biste u bilo kom trenutku proverili kako napreduje kuvanje, samo otvorite vrata
- Povećajte preostalo vreme kuvanja

	Da biste produžili vreme kuvanja hrane, pritisnite dugme **START/+30s** po jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate. • Primer: Da biste produžili vreme kuvanja za tri minuta, pritisnite dugme **START/+30s** šest puta.
	Okretanjem **višenamenskog regulatora** podešava se vreme kuvanja. • Da biste produžili vreme kuvanja, okrenite ga nadesno, a da biste skratili vreme kuvanja, okrenite ga nalevo.

PREKIDANJE KUVANJA

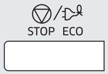
Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste:

- Proverili hranu
- Okrenuli ili promešali jelo
- Ostavili jelo da odstoji

Da biste prekinuli kuvanje...	Onda...
Privremeno	Privremeno: Otvorite vrata ili jednom pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**. **Rezultat:** Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, ponovo zatvorite vrata i pritisnite dugme **START/+30s**.
Potpuno	Potpuno: Jednom pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**. **Rezultat:** Kuvanje se prekida. Ako želite da otkažete postavke kuvanja, ponovo pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**.

PODEŠAVANJE REŽIMA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Pećnica ima režim za uštedu energije.

	• Pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**. **Rezultat:** Ekran će se isključiti. • Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata ili pritisnite dugme **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)** nakon čega će se na ekranu prikazati trenutno vreme. Pećnica je spremna za upotrebu.

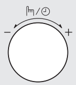
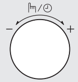
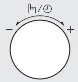
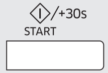
Funkcija automatske uštede energije
Ako ne izaberete nijednu funkciju tokom podešavanja ili rada uređaja, uz privremeno zaustavljanje, ova funkcija će biti otkazana i posle 25 minuta će se prikazati sat.
Sijalica u pećnici će se isključiti 5 minuta nakon otvaranja vrata.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA PRŽENJE BEZ/SA MALO ULJA

Dvanaest funkcija za **prženje bez/sa malo ulja** obuhvata/pruža unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Kategoriju prženja bez/sa malo ulja možete da podesite pritiskom na dugme **Slim Fry (Prženje bez/sa malo ulja)**.

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

UVEK koristite vatrostalno posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu. Stakleno i keramičko posuđe je idealno jer omogućava ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu. UVEK koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

	**1.** Pritisnite dugme **Slim Fry (Prženje bez/sa malo ulja)**.
	**2.** Izaberite kategoriju hrane okretanjem **višenamenskog regulatora** , a zatim pritisnite **višenamenski regulator**. 1) Krompir/povrće 2) Morski plodovi 3) Piletina
	**3.** Okretanjem **višenamenskog regulatora** izaberite vrstu hrane koju kuvate. Opis raznih unapred programiranih postavki potražite u tabeli na sledećoj strani. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili vrstu hrane.
	**4.** Podesite veličinu porcije okretanjem **višenamenskog regulatora**.
	**5.** Pritisnite dugme **START/+30s**.

U sledećoj tabeli prikazano je 12 automatskih programa za **prženje bez/sa malo ulja**.
Tabela sadrži informacije o količini i odgovarajuća uputstva.
Upotrebićete manju količinu ulja za razliku od friteze, a istovremeno ćete dobiti ukusna jela. Programi koriste kombinaciju kruženja vazduha, gornjeg grejača i mikrotalasne energije.

1. Krompir/povrće

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1-1 Smrznuti pomfrit za pećnicu	300-350 g 450-500 g	Rasporedite smrznuti pomfrit po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Okrenite hranu nakon zvučnog signala. Za nastavak pritisnite dugme za početak. (Pećnica nastavlja sa radom ako ne okrenete hranu). Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
1-2 Smrznuti kroketi od krompira	200-250 g 300-350 g	Rasporedite smrznute krokete od krompira po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
1-3 Domaći pomfrit	300-350 g 450-500 g	Uzmite tvrdi ili polutvrdi krompir i operite ga. Oljuštite ga i isecite na štapiće debljine 10 x 10 mm. Potopite ga u hladnu vodu (oko 30 min). Osušite ubrusom, izmerite i premažite sa 5 g maslinovog ulja. Rasporedite domaći pomfrit po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Okrenite hranu nakon zvučnog signala. Za nastavak pritisnite dugme za početak. (Pećnica nastavlja sa radom ako ne okrenete hranu). Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
1-4 Kriške krompira	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Operite krompir srednje veličine i isecite ga na kriške. Premažite maslinovim uljem i začinima. Stavite ga na tanjir za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta nadole. Postavite tanjir na gornju rešetku. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
1-5 Smrznuti kolutovi crnog luka	100-150 g 200-250 g	Rasporedite smrznute pohovane kolutove crnog luka ili lignje po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
1-6 Seckane tikvice	100-150 g 200-250 g	Operite i isecite tikvice. Premažite sa 5 g maslinovog ulja i dodajte začine. Poređajte ih u krug na tanjir, a zatim stavite tanjir na gornju rešetku. Okrenite hranu nakon zvučnog signala. Za nastavak pritisnite dugme za početak. (Pećnica nastavlja sa radom ako ne okrenete hranu). Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

2. Morski plodovi

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
2-1 Smrznuti škampi	200-250 g 300-350 g	Rasporedite smrznute pohovane škampe po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-2 Riblji kotleti	200-250 g 300-350 g	Rasporedite pohovane riblje kotlete po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-3 Pržene lignje	100-150 g 200-250 g	Rasporedite pohovane kolutove lignje po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

3. Piletina

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
3-1 Smrznuti pileći kroketi	200-250 g 300-350 g	Rasporedite smrznute pileće filete po tanjiru za pečenje. Postavite tanjir na donju rešetku. Okrenite hranu nakon zvučnog signala. Za nastavak pritisnite dugme za početak. (Pećnica nastavlja sa radom ako ne okrenete hranu). Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
3-2 Pileći bataci	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Izmerite batake i premažite ih uljem i začinima. Ravnomerno ih rasporedite po gornjoj rešetki. Okrenite hranu nakon zvučnog signala, a pećnica će prestati sa radom. Za nastavak pritisnite dugme za početak. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
3-3 Pileća krilca	200-250 g 300-350 g	Izmerite pileća krilca i premažite ih uljem i začinima. Ravnomerno ih rasporedite po gornjoj rešetki. Okrenite hranu nakon zvučnog signala, a pećnica će prestati sa radom. Za nastavak pritisnite dugme za početak. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE KUVANJA SA SENZOROM

Osam funkcija **kuvanja sa senzorom** obuhvata/pruža unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Okretanjem **višenamenskog regulatora** možete da podesite kategoriju kuvanja sa senzorom.

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Sensor	**1.** Pritisnite dugme **Sensor (Senzor)**.
	2. Okretanjem **višenamenskog regulatora** izaberite vrstu hrane koju želite da kuvate. Opis raznih unapred programiranih postavki potražite u tabeli na sledećoj strani. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili vrstu hrane.
/+30s START	**3.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem. 1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom 4 puta. 2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut). 3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Ako je temperatura unutar pećnice veća od 60 °C, ventilator će se uključiti na 3 minuta. Dok se pećnica ne rashladi do bezbedne temperature, privremeno nećete moći da koristite dugme **Sensor (Senzor)**.

U sledećoj tabeli navedeno je osam programa za **kuvanje sa senzorom**. Ona sadrži preporučeni opseg težina za svaku stavku nakon kuvanja i odgovarajuća uputstva. Na početku programa na ekranu se prikazuje trajanje senzora. Nakon toga automatski se izračunavaju vreme kuvanja i nivo snage pri čemu se prikazuje preostalo vreme kuvanja. Procesom kuvanja upravlja sistem senzora radi većeg stepena praktičnosti.

Za vađenje koristite rukavice!

Kôd/ hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1 Napici	150-250 g	Sipajte tečnost (na sobnoj temperaturi) u keramičku šolju za kafu ili veliku šolju. Podgrevajte bez poklopca. Stavite šolju na sredinu obrtnog postolja. Ostavite da odstoji u pećnici. Promešajte napitke pre i nakon što odstoje. Budite pažljivi kada vadite šolju (pogledajte bezbednosna uputstva za tečnosti). Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2 Cvetovi brokolija	200-500 g	Operite i očistite sveže povrće, kao što je brokoli, i podelite ga na cvetiće. Ravnomerno ga rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ovaj program je pored brokolija pogodan i za režnjeve tikvice, patlidžana, bundeve ili paprike. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
3 Iseckana šargarepa	200-500 g	Operite i očistite sveže povrće, kao što je šargarepa, a zatim je isecite na jednake kolutove. Stavite ih u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ovaj program je pored kolutova šargarepe pogodan za cvetove karfiola ili kelerabu. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
4 Cvetovi karfiola	200-500 g	Operite i očistite sveže povrće, npr. karfiol ili neko slično njemu, i podelite ga na cvetiće. Ravnomerno ih rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml vode (2-3 kašike). Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ovaj program je pored brokolija pogodan i za režnjeve tikvice, patlidžana, bundeve ili paprike. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

Kôd/ hrana	Veličina porcije	Uputstvo
5 Krompir u ljusci	200-800 g	Operite i očistite krompire težine po 200 g. Premažite maslinovim uljem i nožem izbušite ljusku. Poređajte ih u krug na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
6 Kuvana testenina	100-300 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte 4 puta veću zapreminu kipuće vode, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji, a zatim dobro ocedite. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
7 Mini ravioli	200-400 g	Stavite mini raviole u duboki keramički tanjir. Stavite tanjir na sredinu obrtnog postolja. Pokrijte plastičnim poklopcem. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
8 Komadi piletine	200-500 g	Rashlađene komade piletine premažite uljem i začinima. Postavite na donju rešetku za pećnicu tako da kožica bude okrenuta nadole. Okrenite hranu čim se oglasi zvučni signal. Pritisnite dugme za početak da biste nastavili proces. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.

Uputstva za automatsko kuvanje sa senzorom

Automatski senzor omogućava automatsko kuvanje hrane tako što detektuje količinu gasova koje hrana generiše prilikom kuvanja.

- Prilikom kuvanja hrane generiše se mnogo vrsta gasova.
  Automatski senzor određuje odgovarajuće vreme i nivo snage detektovanjem tih gasova iz hrane, čime se uklanja potreba za podešavanjem vremena kuvanja i nivoa snage.
- Kada posudu tokom kuvanja sa senzorom poklopite odgovarajućim poklopcem ili plastičnom folijom, automatski senzor će detektovati gasove koji se generišu nakon punjenja posude parom.
- Neposredno pre završetka kuvanja prikazaće se tajmer koji odbrojava preostalo vreme kuvanja. Ako je potrebno, to je pravo vreme za mešanje ili okretanje hrane radi ravnomernijeg kuvanja.
- Pre automatskog kuvanja sa senzorom, hranu možete da začinite začinskim biljem, začinima ili sosovima za pečenje. Međutim, trebalo da imate na umu da so i šećer mogu da izazovu pojavu izgorelih delova na namirnicama, pa bi te sastojke trebalo dodati nakon kuvanja.

Pribor i poklopci za kuvanje sa senzorom

- Da biste dobili dobre rezultate pomoću ove funkcije, pratite uputstva u vezi sa izborom odgovarajućih posuda i poklopaca iz tabela u ovom priručniku.
- Uvek koristite posude koje su predviđene za mikrotalasnu pećnicu i pokrijte ih odgovarajućim poklopcem ili plastičnom folijom. Prilikom korišćenja plastične folije, napravite otvor na jednom kraju kako biste omogućili izlazak pare odgovarajućom brzinom.
- Uvek koristite poklopac koji odgovara posudi koju koristite. Ako posuda nema sopstveni poklopac, koristite plastičnu foliju.
- Posude je neophodno napuniti bar do pola.
- Namirnice koje zahtevaju mešanje ili okretanje trebalo bi promešati ili okrenuti neposredno pre kraja ciklusa kuvanja sa senzorom, nakon što počne odbrojavanje na ekranu.

Važno

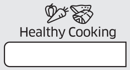
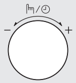
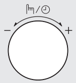
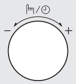
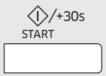
- Nakon instalacije pećnice i priključivanja u zidnu utičnicu nemojte da isključujete kabl za napajanje. Senzoru za gas potrebno je neko vreme da se stabilizuje kako bi se postigli zadovoljavajući rezultati.
- Ne preporučuje se uzastopno korišćenje funkcije za automatsko kuvanje sa senzorom, tj. za uzastopne operacije kuvanja.
- Pećnicu instalirajte na dobro provetrenom mestu kako biste obezbedili odgovarajuće hlađenje, protok vazduha i ispravan rad senzora.
- Da biste izbegli loše rezultate, nemojte da koristite automatski senzor kada je ambijentalna temperatura u prostoriji previsoka ili preniska.
- Za čišćenje pećnice nemojte da koristite isparljive deterdžente. Gasna isparenja ovih deterdženata mogu da utiču na senzor.
- Izbegavajte postavljanje pećnice blizu uređaja koji emituju visok nivo vlage ili gas, zato što će to ometati ispravan rad automatskog senzora.
- Uvek održavajte čistoću unutrašnjosti pećnice. Obrišite prosutu hranu vlažnom krpom. Ova pećnica je predviđena isključivo za kućnu upotrebu.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA ZDRAVO KUVANJE

Petnaest funkcija za **zdravo kuvanje** pruža unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Veličinu porcije možete podesiti okretanjem **višenamenskog regulatora**.

☛ Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Otvorite vrata. Postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite dugme **Healthy Cooking (Zdravo kuvanje)**.
	**2.** Izaberite kategoriju hrane okretanjem **višenamenskog regulatora**, zatim pritisnite **višenamenski regulator**. 1) Žitarice/testenina 2) Povrće 3) Živina/riba
	**3.** Okretanjem **višenamenskog regulatora** izaberite vrstu hrane koju želite da kuvate. Opis raznih unapred programiranih postavki potražite u tabeli na sledećoj strani. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili vrstu hrane.
	**4.** Podesite veličinu porcije okretanjem **višenamenskog regulatora**.
	**5.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Hrana se kuva u skladu sa izabranom unapred programiranom postavkom. • Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

U sledećoj tabeli prikazane su informacije o količini i odgovarajuća uputstva o 15 programa za **zdravo kuvanje**.
Tu spadaju Žitarice/testenina (1), Povrće (2) i Živina/riba (3).

☛ Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

1. Žitarice/testenina

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1-1 **Integralni pirinač**	150-200 g 200-250 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode. Kuvajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 5-10 minuta.
1-2 **Kinoa**	150-200 g 200-250 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte dva puta veću količinu hladne vode. Kuvajte poklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji i dodajte so i začinsko bilje. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.
1-3 **Makaroni**	100-150 g 200-250 g	Koristite veliku posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Dodajte 4 puta veću zapreminu kipuće vode, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Promešajte pre nego što ostavite da odstoji, a zatim dobro ocedite. Ostavite da odstoji 1-3 minuta.

2. Povrće

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
2-1 Boranija	200-250 g 300-350 g	Operite i očistite boraniju. Ravnomerno je rasporedite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ako kuvate 200-250 g, odnosno 45 ml (3 kašike) vode za 300-450 g. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-2 Spanać	100-150 g 200-250 g	Operite i očistite spanać. Stavite ga u staklenu činiju sa poklopcem. Ne stavljajte vodu. Stavite činiju na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon kuvanja. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-3 Oljušten krompir	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Operite i oljuštite krompir, isecite ga na polovine i stavite u staklenu činiju sa poklopcem. Dodajte 15-30 ml vode (1-2 kašike). Promešajte nakon kuvanja. Kada kuvate veće količine, promešajte jednom i tokom kuvanja. Ostavite da odstoji 3-5 minuta.
2-4 Musaka od krompira	400-450 g 800-850 g	Naređajte musaku od krompira u vatrostalnu činiju. Stavite činiju na donju rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
2-5 Grilovani plavi patlidžan	100-150 g 200-250 g	Operite i isecite plavi patlidžan. Premažite uljem i začinima. Ravnomerno rasporedite kriške po gornjoj rešetki. Okrenite hranu nakon zvučnog signala. Za nastavak pritisnite dugme za početak (pećnica nastavlja sa radom ako ne okrenete hranu). Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
2-6 Grilovani paradajz	400-450 g 600-650 g	Operite i očistite paradajz. Isecite ga na polovine i stavite u posudu za pečenje. Narendajte sir odozgo. Stavite posudu na gornju rešetku. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.

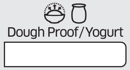
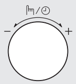
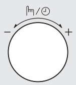
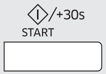
3. Živina/riba

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
3-1 Pileća prsa	300-350 g 400-450 g	Operite pileća prsa i stavite ih na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu i izbušite foliju. Stavite tanjir na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
3-2 Ćureća prsa	300-350 g 400-450 g	Operite ćureća prsa i stavite u duboku vatrostalnu činiju. Pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu i izbušite foliju. Stavite činiju na obrtno postolje. Ostavite da odstoji 2 minuta.
3-3 Grilovana pileća prsa	300-350 g 400-450 g	Operite pileća prsa, marinirajte ih i stavite na gornju rešetku. Okrenite hranu čim se oglasi zvučni signal. Ostavite da odstoji 2 minuta.
3-4 Grilovani riblji fileti	200-300 g 400-500 g	Ravnomerno rasporedite riblje filete po gornjoj rešetki. Okrenite hranu čim se oglasi zvučni signal. Ostavite da odstoji 1-2 minuta.
3-5 Grilovani odresci lososa	200-250 g 300-350 g	Ravnomerno rasporedite riblje odreske po gornjoj rešetki. Okrenite hranu čim se oglasi zvučni signal. Ostavite da odstoji 2 minuta.
3-6 Pečena riba	200-300 g 400-500 g	Premažite kožicu cele ribe (pastrmka ili zlatna orada) uljem, začinskim biljem i začinima. Poređajte ribu jednu pored druge na gornju rešetku, tako da glava bude postavljena do repa. Okrenite hranu čim se oglasi zvučni signal. Ostavite da odstoji 3 minuta.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA NARASTANJE TESTA / JOGURT

Pet funkcija za **narastanje testa / jogurt** obuhvata/pruža unapred programirana vremena kuvanja. Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Pošto pritisnete dugme **Dough Proof/Yogurt (Narastanje testa / jogurt)**, možete da podesite kategoriju za narastanje testa / jogurt okretanjem **višenamenskog regulatora**.

Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite dugme **Dough Proof/Yogurt (Narastanje testa / jogurt)**.
	**2.** Izaberite Narastanje testa ili Jogurt i pritisnite **višenamenski regulator**. 1) Narastanje testa 2) Jogurt
	**3.** Okretanjem **višenamenskog regulatora** izaberite vrstu hrane koju želite da kuvate. Potrebno je da izaberete željeni broj za kuvanje tako što ćete okretati **višenamenski regulator**. Opis raznih unapred programiranih postavki potražite u tabeli na sledećoj strani. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili vrstu hrane.
	**4.** Pritisnite dugme **START/+30s**.

Tokom pripremanja jogurta obrtno postolje se ne pušta u rad.

U sledećoj tabeli prikazano je kako se koriste automatski programi za narastanje kvasnog testa ili domaći jogurt.

1. Narastanje testa

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1-1 **Testo za picu**	300-500 g	Stavite testo u odgovarajuću posudu i postavite na donju rešetku. Pokrijte aluminijumskom folijom.
1-2 **Testo za kolače**	500-800 g	Stavite testo u odgovarajuću posudu i postavite na donju rešetku. Pokrijte aluminijumskom folijom.
1-3 **Testo za hleb**	600-900 g	Stavite testo u odgovarajuću posudu i postavite na donju rešetku. Pokrijte aluminijumskom folijom.

2. Domaći jogurt

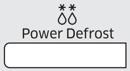
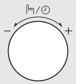
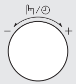
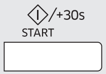
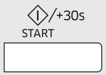
Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
2-1 **Male šolje**	500 g	Rasporedite 150 g prirodnog jogurta u 5 keramičkih šolja ili staklenih teglica (po 30 g). Dodajte po 100 ml mleka u svaku šolju. Koristite dugotrajno mleko (sobne temperature, sa 3,5 % masti). Svaku pokrijte providnom folijom i poređajte ih u krug na obrtno postolje. Po završetku programa, držati 6 sati u frižideru. Pri prvoj upotrebi preporučujemo da koristite suvi ferment sa bakterijama iz jogurta.
2-2 **Velika činija**	500 g	Pomešajte 150 g prirodnog jogurta sa 500 ml dugotrajnog mleka (sobne temperature, sa 3,5 % masti). Ravnomerno nalijte u veliku staklenu činiju. Pokrijte providnom folijom i postavite na obrtno postolje. Po završetku programa, držati 6 sati u frižideru. Pri prvoj upotrebi preporučujemo da koristite suvi ferment sa bakterijama iz jogurta.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ODMRZAVANJA

Pomoću funkcije **odmrzavanja** možete da odmrznete meso, živinu, ribu, hleb, kolače i voće. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski. Izaberite samo program i težinu.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje sa mikrotalasnom pećnicom.

Otvorite vrata. Stavite keramički tanjir sa smrznutom hranom na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite dugme **Power Defrost (Odmrzavanje)**.
	**2.** Okretanjem **višenamenskog regulatora** izaberite vrstu hrane koju želite da kuvate. Opis raznih unapred programiranih postavki potražite u tabeli na sledećoj strani. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili vrstu hrane.
	**3.** Podesite veličinu porcije okretanjem **višenamenskog regulatora**.
	**4.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** • Odmrzavanje počinje. • Tokom ciklusa odmrzavanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
	**5.** Ponovo pritisnite dugme **START/+30s** da biste dovršili odmrzavanje. **Rezultat:** Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

U sledećoj tabeli prikazani su različiti programi **odmrzavanja**, količine hrane i odgovarajuća uputstva. Pre odmrzavanja, uklonite celo pakovanje.
Stavite meso, živinu ili ribu na plitki stakleni ili keramički tanjir, a hleb, kolače i voće na kuhinjski papir.

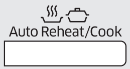
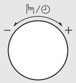
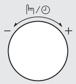
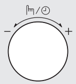
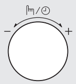
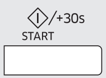
Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1 Meso	200-1500 g	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
2 Živina	200-1500 g	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine. Ostavite da odstoji 20-90 minuta.
3 Riba	200-1500 g	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete. Ostavite da odstoji 20-80 minuta.
4 Hleb/kolači	125-1000 g	Stavite hleb horizontalno na list kuhinjskog papira i okrenite ga kada se začuje zvučni signal. Stavite kolač na keramički tanjir i ako je moguće okrenite ga kada se začuje zvučni signal. (Pećnica nastavlja sa radom i zaustavlja se kad otvorite vrata.) Ovaj program je pogodan za sve vrste hleba, sečenog ili celog, kao i za kiflice i bagete. Kiflice poređajte u krug. Ovaj program je pogodan za sve vrste kolača sa kvascem, biskvit, kolače sa sirom i lisnato testo. Nije pogodan za kolače sa testom bez kvasca, voćne i kremaste kolače, kao ni za kolače sa čokoladnim prelivom. Ostavite da odstoji 10-60 minuta.
5 Voće	100-600 g	Voće ravnomerno rasporedite po staklenoj posudi sa ravnim dnom. Ovaj program je prikladan za sve vrste voća. Ostavite da odstoji 5-20 minuta.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG PODGREVANJA/KUVANJA

Pet funkcija za **automatsko podgrevanje/kuvanje** obuhvata/pruža unapred programirana vremena kuvanja.
Ne morate da podešavate vreme kuvanja niti nivo snage.
Veličinu porcije možete podesiti okretanjem **višenamenskog regulatora**.

☛ Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Otvorite vrata. Postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite dugme **Auto Reheat/Cook (Automatsko podgrevanje/kuvanje)**.
	**2.** Okrenite **višenamenski regulator** da biste izabrali kategoriju kuvanja. (Automatsko podgrevanje ili Automatsko kuvanje)
	**3.** Izaberite Automatsko podgrevanje pritiskom na **višenamenski regulator.**
	**4.** Okretanjem **višenamenskog regulatora** izaberite vrstu hrane koju želite da kuvate. Opis raznih unapred programiranih postavki potražite u tabeli na sledećoj strani. Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili vrstu hrane.
	**5.** Podesite veličinu porcije okretanjem **višenamenskog regulatora**.
	**6.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Hrana se kuva u skladu sa izabranom unapred programiranom postavkom. • Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

U sledećoj tabeli prikazane su informacije o količini i odgovarajuća uputstva za automatsko podgrevanje i kuvanje.

☛ Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

1. Automatsko podgrevanje

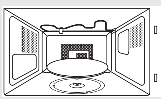
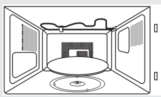
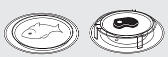
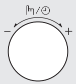
Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
1-1 Gotovo jelo (ohlađeno)	300-350 g 400-450 g	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine). Ostavite da odstoji 2-3 minuta.
1-2 Smrznuta pica	300-350 g 400-450 g	Stavite smrznutu picu na donju rešetku.
1-3 Smrznute lazanje	400-450 g 600-650 g	Stavite smrznute lazanje u posudu za pečenje odgovarajuće veličine. Stavite posudu na donju rešetku. Ostavite da odstoji 3-4 minuta.

2. Automatsko kuvanje

Kôd/hrana	Veličina porcije	Uputstvo
2-1 Pečena piletina	1100-1150 g 1200-1250 g	Premažite rashlađeno pile uljem i začinima. Stavite na sredinu donje rešetke tako da prsa budu okrenuta nadole. Okrenite hranu čim se oglasi zvučni signal. Pritisnite dugme za početak da biste nastavili proces. Ostavite da odstoji 5 minuta.
2-2 Mafin	250-300 g	Nalijte testo u 6-8 papirnih ili silikonskih kalupa za mafine (u svaki po 45 g) i stavite ih na donju rešetku. Pokrenite program (pećnica se prethodno zagreva). Nakon zvučnog signala ubacite rešetku sa hranom.

KORIŠĆENJE TANJIRA ZA PEČENJE

Tanjir za pečenje omogućava da hrana bude reš pečena ne samo odozgo kao sa roštiljem, već da postane hrskava i reš i odozdo zbog visoke temperature tanjira za pečenje. Različite vrsta jela koja možete da spremite na tanjiru za pečenje možete naći u tabeli (pogledajte sledeću stranicu). Tanjir za pečenje može se koristiti i za slaninu, jaja, kobasice, itd.

	**1.** Stavite tanjir za pečenje direktno na obrtno postolje i prethodno ga zagrejte na najvišoj temperaturi kombinacijom mikrotalasa i roštilja [600 W + roštilj] pridržavajući se vremena i uputstava iz tabele.
	**2.** Premažite tanjir uljem ako spremate slaninu i jaja da biste dobili lepo pečenu hranu.
	**3.** Stavite hranu na tanjir za pečenje.
	**4.** Stavite tanjir za pečenje na metalnu rešetku (ili obrtno postolje) u mikrotalasnu pećnicu.
	**5.** Izaberite odgovarajuće vreme pečenja i nivo snage. (pogledajte tabelu sa strane)

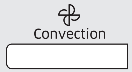
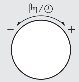
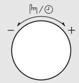
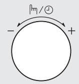
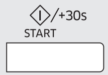
- Tanjir za pečenje uvek vadite pomoću rukavica jer bude veoma vreo.
- Vodite računa o tome da je tanjir za pečenje presvučen slojem teflona i da nije otporan na ogrebotine. Za sečenje na tanjiru za pečenje nemojte da koristite oštre predmete poput noža.
- Na tanjir nemojte da stavljate predmete koji nisu otporni na toplotu.
- Nikada nemojte tanjir stavljati u pećnicu bez obrtnog postolja.
- Tanjir za pečenje perite toplom vodom i deterdžentom i isperite ga čistom vodom.
- Nemojte koristiti ribaću četku ili oštar sunđer jer ćete tako oštetiti gornji sloj tanjira.
- Tanjir za pečenje nije predviđen za pranje u mašini za pranje sudova.

KRUŽENJE VAZDUHA

Pomoću režima kruženja vazduha, hranu možete pripremati na isti način kao u standardnoj pećnici. Režim mikrotalasne se ne koristi. Temperaturu možete podesiti po želji, u opsegu od 40 °C do 200 °C. Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.

- Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.
- Hrana će biti bolje skuvana i pečena ako je pripremate na donjoj rešetki.

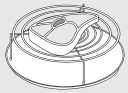
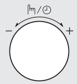
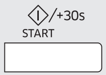
Proverite da li je grejni element u horizontalnom položaju. Otvorite vrata, stavite posudu na donju rešetku i postavite na obrtno postolje.

	**1.** Pritisnite dugme **Convection (Kruženje vazduha)**. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: (režim kruženja vazduha) 180 °C (temperatura)
	**2.** Podesite temperaturu okretanjem **višenamenskog regulatora.**. (Temperatura: 40-200 °C, u koracima od po 10 °C) • Ukoliko se temperatura ne podesi za 5 sekundi, automatski će se prebaciti na podešavanje vremena kuvanja.
	**3.** Pritisnite **višenamenski regulator**.
	**4.** Okretanjem **višenamenskog regulatora** podesite vreme kuvanja. (Ako želite prethodno da zagrejete pećnicu, izaberite „ : 0“)
	**5.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Kuvanje počinje: • Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

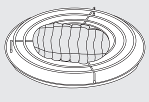
KORIŠĆENJE ROŠTILJA

Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa.

- Uvek koristite rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.
- Hrana će biti bolje skuvana i ispečena ako je pripremate na donjoj rešetki.

	**1.** Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku.
	**2.** Pritisnite dugme **Grill (Roštilj)**. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: (režim roštilja) • Temperatura roštilja se ne može podešavati.
	**3.** Podesite vreme roštiljanja okretanjem **višenamenskog regulatora**. • Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.
	**4.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** Pečenje počinje. • Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

IZBOR DODATNIH ELEMENATA

	Za tradicionalno kuvanje pomoću kruženja vazduha je potrebno odgovarajuće posuđe. Koristite samo posuđe koje koristite u standardnoj pećnici. Posuđe koje može da se koristi u mikrotalasnoj pećnici najčešće nije pogodno za kuvanje pomoću kruženja vazduha; nemojte da koristite plastične posude i posuđe, papirne čaše, ubruse itd.

Ako želite da izaberete kombinovani režim kuvanja (mikrotalasna i roštilj ili kruženje vazduha), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje.

☛ Više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama potražite u vodiču za posuđe na stranicama 28-29.

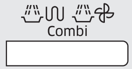
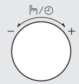
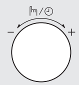
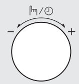
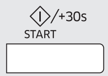
KOMBINOVANJE MIKROTALASA I ROŠTILJA

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

☛ UVEK koristite vatrostalno posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu. Stakleno ili keramičko posuđe je idealno jer dozvoljava ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

☛ UVEK koristite rukavice za pećnicu kad vadite posudu iz pećnice da se ne biste opekli. Hrana će biti bolje skuvana i ispečena ako je pripremite na gornjoj rešetki.

Otvorite vrata. Stavite hranu na odgovarajuću rešetku prema tipu hrane koja se priprema. Stavite tanjir direktno na obrtno postolje. Zatvorite vrata.

	**1.** Pritisnite dugme **Combi (Kombinovano)**. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: Cb-1 (mikrotalasi + roštilj)
	**2.** Proverite da li se na ekranu prikazuje Cb-1, a zatim pritisnite **višenamenski regulator**. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: (režim kombinovanja mikrotalasa i roštilja) 600 W (Izlazna snaga)
	**3.** Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete okretati **višenamenski regulator** sve dok se ne prikaže željeni nivo snage (600, 450, 300 W). Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili nivo snage. • Temperatura roštilja se ne može podešavati. • Ukoliko se temperatura ne podesi za 5 sekundi, automatski će se prebaciti na podešavanje vremena kuvanja.
	**4.** Podesite vreme kuvanja pomoću **višenamenskog regulatora**. • Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.
	**5.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** • Kombinovano kuvanje počinje. • Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

KOMBINOVANJE MIKROTALASA I KRUŽENJA VAZDUHA

Kombinovano kuvanje koristi mikrotalasnu energiju i grejanje sa kruženjem vazduha. Zagrevanje nije potrebno jer je mikrotalasna energija odmah dostupna.
Dosta vrsta hrane se može kuvati u kombinovanom režimu, naročito:

- Pečeno meso i živina
- Pite i kolači
- Jela od jaja i sira

☛ UVEK koristite vatrostalno posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu. Stakleno ili keramičko posuđe je idealno jer dozvoljava ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

☛ UVEK koristite rukavice za pećnicu kad vadite posudu iz pećnice da se ne biste opekli.
Hrana će biti bolje skuvana i ispečena ako je pripremite na donjoj rešetki.

Otvorite vrata. Stavite hranu na obrtno postolje ili na donju rešetku koju ćete postaviti na obrtno postolje. Zatvorite vrata. Grejni element mora biti u horizontalnom položaju.

Combi	**1.** Pritisnite dugme **Combi (Kombinovano)**. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: Cb-1 (mikrotalasi + roštilj)
	2. Proverite da li se na ekranu prikazuje Cb-2 (mikrotalasi + kruženje vazduha) tako što ćete okretati **višenamenski regulator**, zatim pritisnite **višenamenski regulator**.
	3. Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete okretati **višenamenski regulator** sve dok se ne prikaže željeni nivo snage (600, 450, 300, 180, 100 W). Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili nivo snage. • Ukoliko se nivo snage ne podesi za 5 sekundi, automatski će se prebaciti na podešavanje vremena kuvanja. (Podrazumevana temperatura: 180 °C)
	4. Izaberite odgovarajuću temperaturu okretanjem **višenamenskog regulatora** (Temperatura: 200-40 °C). Zatim pritisnite **višenamenski regulator** da biste potvrdili nivo snage. • Ukoliko se temperatura ne podesi za 5 sekundi, automatski će se prebaciti na podešavanje vremena kuvanja. **Rezultat:** Pojaviće se sledeće oznake: (kombinovani režim sa mikrotalasima i kruženjem vazduha) 600 W (Izlazna snaga) 180 °C (temperatura)
	5. Podesite vreme kuvanja pomoću **višenamenskog regulatora**. • Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.
START/+30s	**6.** Pritisnite dugme **START/+30s**. **Rezultat:** • Kombinovano kuvanje počinje. • Pećnica se zagreva na potrebnu temperaturu i mikrotalasno kuvanje se nastavlja. • Po završetku kuvanja, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom i reč „End (Kraj)“ će zasijati 4 puta. Pećnica će se zatim oglašavati zvučnim signalom na svaki minut.

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.

STOP ECO / START +30s	**1.** Istovremeno pritisnite dugmad **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČAN REŽIM)**. **Rezultat:** Pećnica se ne oglašava zvučnim signalom da označi kraj funkcije.
STOP ECO / START +30s	**2.** Da biste ponovo uključili zvučni signal, istovremeno pritisnite dugmad **START/+30s** i **STOP/ECO (STOP/EKONOMIČNI REŽIM)**. **Rezultat:** Pećnica normalno radi.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA RODITELJSKU KONTROLU

Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava zaključavanje pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.

	1. Pritisnite dugme **za roditeljsku kontrolu** i zadržite ga 3 sekunde. **Rezultat:** • Pećnica je zaključana (nije moguće izabrati nijednu funkciju). • Na ekranu se prikazuje „L“. L
	2. Da biste otključali pećnicu, pritisnite dugme **za roditeljsku kontrolu** i zadržite ga 3 sekunde. **Rezultat:** Pećnica se može normalno koristiti.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE ZA UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE OBRTNOG POSTOLJA

Dugme **Uključivanje/isključivanje obrtnog postolja** zaustavlja rotaciju obrtnog postolja i omogućava korišćenje velikog posuđa koje zauzima celu pećnicu (samo u ručnom režimu kuvanja).

U ovom slučaju možda nećete biti zadovoljni dobijenim rezultatom jer se hrana ne kuva ravnomerno.
Preporučuje se da na polovini procesa kuvanja ručno okrenete posudu.

UPOZORENJE
Obrtno postolje nikada nemojte uključivati ako u pećnici nema hrane.
Razlog: To može izazvati požar ili oštećenje uređaja.

	1. Pritisnite dugme **Uključivanje/isključivanje obrtnog postolja**. **Rezultat:** Obrtno postolje se neće okretati.
	2. Da biste ponovo uključili rotaciju, ponovo pritisnite dugme **Uključivanje/isključivanje obrtnog postolja**. **Rezultat:** Obrtno postolje će se okretati.

Dugme **Uključivanje/isključivanje obrtnog postolja** dostupno je samo u toku kuvanja.

vodič za posuđe

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.
Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.
U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓ ✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od 8 minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Stakleno posuđe		
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ : Preporučuje se **✓✗ : Obazrivo koristiti** **✗ : Nije bezbedno**

vodič za kuvanje

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici:
Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:
Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja
Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja
Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

Vodič za kuvanje smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Spanać	150 g	600 W	5-6
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Grašak	300 g	600 W	7-8
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Boranija	300 g	600 W	7½-8½
	Uputstvo Dodajte 30 ml (2 kašike) hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (šargarepa / grašak / kukuruz)	300 g	600 W	7-8
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	7½-8½
	Uputstvo Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		

Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g, osim ako nije preporučena druga količina vode - pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Brokoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Mladice prokelja	250 g	900 W	6-6½
	Uputstvo Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Šargarepa	250 g	900 W	4½-5
	Uputstvo Isecite šargarepu na komade jednake veličine. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Karfiol	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Uputstvo Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Tikvice	250 g	900 W	4-4½
	Uputstvo Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Plavi patlidžan	250 g	900 W	3½-4
	Uputstvo Isecite plavi patlidžan na male komade i naprskajte 1 kašikom soka od limuna. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Praziluk	250 g	900 W	4-4½
	Uputstvo Isecite praziluk na deblje komade. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Pečurke	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Uputstvo Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Crni luk	250 g	900 W	5-5½
	Uputstvo Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte svega 15 ml (1 kašiku) vode. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Uputstvo Isecite papriku na tanke kolutove.		
Krompir	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Uputstvo Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Keleraba	250 g	900 W	5½-6
	Uputstvo Isecite kelerabu na kockice. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem - tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno.
Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac.
Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno.
Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Beli pirinač (polukuvan)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Uputstvo Dodajte dva puta veću količinu hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 5 minuta.		
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Uputstvo Dodajte dva puta veću količinu hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 5 minuta.		
Mešani pirinač (pirinač + divlji pirinač)	250 g	900 W	16-17
	Uputstvo Dodajte 500 ml hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 5 minuta.		
Mešane žitarice (pirinač + žitarice)	250 g	900 W	17-18
	Uputstvo Dodajte 400 ml hladne vode. Servirajte nakon što odstoji 5 minuta.		
Testenina	250 g	900 W	10-11
	Uputstvo Dodajte 1000 ml vrele vode. Servirajte nakon što odstoji 5 minuta.		

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici. Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa - mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 900 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu.
Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate.
Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane. Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila. Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije. Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE:

Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja! Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura pri služenju: između 30 i 40 °C.

MLEKO ZA BEBE:

Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja.
Preporučena temperatura pri služenju: oko 37 °C.

NAPOMENA:

Hranu za bebe treba posebno pažljivo proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.
Kao vodič za podgrevanje koristite sledeću tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Napici (kafa, čaj i voda)	150 ml (1 šolja) 300 ml (2 šolje) 450 ml (3 šolje) 600 ml (4 šolje)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Uputstvo Naspite šolje i podgrevajte ih nepokrivene: 1 šolja u sredini, 2 šolje na suprotne krajeve, 3 šolje u krug. Nakon zagrevanja ostavite šolje da odstoje u mikrotalasnoj pećnici i dobro promešajte. Servirajte nakon što odstoji 1-2 minuta.		
Supa (ohlađena)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Uputstvo Sipajte u duboki keramički tanjir ili duboku keramičku činiju. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Ponovo promešajte pre serviranja. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F-00_SR.indd 32 2013-12-20 □□ 11:06:09

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Paprikaš (ohlađen)	350 g	600 W	4½-5½
	Uputstvo Sipajte čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno mešajte tokom podgrevanja i promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	3½-4½
	Uputstvo Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre serviranja. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Filovana testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	4-5
	Uputstvo Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Kompletna jela (ohlađena)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Uputstvo Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Servirajte nakon što odstoji 3 minuta.		
Fondi od sira spreman za serviranje (ohlađeni)	400 g	600 W	6-7
	Uputstvo Stavite gotovi fondi od sira u vatrostalnu činiju sa poklopcem odgovarajuće veličine. Povremeno promešajte tokom i nakon podgrevanja. Dobro promešajte pre služenja. Servirajte nakon što odstoji 1-2 minuta.		

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme
Hrana za bebe (povrće i meso)	190 g	600 W	30 sek.
	Uputstvo Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Kašica za bebe (žitarice, mleko i voće)	190 g	600 W	20 sek.
	Uputstvo Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. do 1 min. 10 sek.
	Uputstvo Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu. Servirajte nakon što odstoji 2-3 minuta.		

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F-00_SR.indd 33 2013-12-20 □□ 11:06:09

ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.

Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnost i što pre uklonite iznutrice. S vremena na vreme proverite da se hrana nije zagrejala.
Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.

Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Tokom odmrzavanja hrane temperature od -18 do -20 °C pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Meso			
Mleveno meso	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Svinjski odresci	250 g	180 W	7-8
	Uputstvo Stavite meso na obrtno postolje. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja okrenite hranu! Servirajte nakon što odstoji 15-30 minuta.		

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)
Živina			
Komadi piletine	500 g (2 komada)	180 W	14-15
Celo pile	1200 g	180 W	32-34
	Uputstvo Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja okrenite hranu! Servirajte nakon što odstoji 15-60 minuta.		
Riba			
Riblji fileti	200 g	180 W	6-7
Cela riba	400 g	180 W	11-13
	Uputstvo Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Uže delove fileta i rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja okrenite hranu! Servirajte nakon što odstoji 10-25 minuta.		
Voće			
Bobičasto voće	300 g	180 W	6-7
	Uputstvo Rasporedite voće na plitki, okrugli, stakleni tanjir velikog prečnika. Servirajte nakon što odstoji 5-10 minuta.		
Hleb			
Kiflice (svaka oko 50 g)	2 komada 4 komada	180 W	1-1½ 2½-3
Tost/sendvič	250 g	180 W	4-4½
	Uputstvo Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu! Servirajte nakon što odstoji 5-20 minuta.		

ROŠTILJ

Grejni element za roštilj nalazi se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji je kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 3-5 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:
Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:
Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:
Kada je izabran režim roštilja, ne zaboravite da postavite hranu na gornju rešetku, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu.

MIKROTALASNA + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče. Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije:
600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj.

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja
Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:
Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:
Kada je izabran režim kombinovanog kuvanja (mikrotalasna + roštilj), hrana treba da se stavi na gornju rešetku, osim ako nije drugačije navedeno u uputstvu. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.
Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

Vodič za pečenje sveže hrane na roštilju

Najpre zagrejte roštilj 2-3 minuta pomoću funkcije roštilja.
Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.
Prilikom vađenja hrane iz pećnice obavezno koristite rukavice.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Kriške tosta	4 komada (svaki po 25 g)	Samo roštilj	3-4	2-3
	Uputstvo Stavite na gornju rešetku kriške tosta, jednu pored druge.			
Grilovani paradajz	400 g (2 komada)	300 W + roštilj	5-6	-
	Uputstvo Isecite paradajz na polovine. Stavite malo sira odozgo. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na gornju rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Tost sa paradajzom i sirom	4 komada (300 g)	300 W + roštilj	4-5	-
	Uputstvo Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na gornju rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Havajski tost (šunka, ananas, kriške sira)	4 komada (500 g)	300 W + roštilj	5-6	-
	Uputstvo Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite tost sa dodacima na gornju rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Pečeni krompir	500 g	600 W + roštilj	7-8	-
	Uputstvo Isecite krompir na polovine. Poređajte kriške u krug na gornju rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju.			

(nastavak)

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min.)	2. korak (min.)
Musaka / povrće (ohlađeno)	450 g	450 W + roštilj	9-11	-
	Uputstvo Stavite sveži graten u mali tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite posudu na gornju rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Pečene jabuke	2 jabuke (oko 400 g)	300 W + roštilj	7-8	-
	Uputstvo Izdubite jabuke i filujte ih grožđicama i džemom. Pospite iseckani badem na jabuke. Stavite jabuke na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir direktno na donju rešetku.			
Komadi piletine	500 g (2 komada)	300 W + roštilj	8-10	6-8
	Uputstvo Komade piletine premažite uljem i začinima. Poređajte ih u krug na gornju rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.			
Pečena piletina	1200 g	450 W + roštilj	18-19	17
	Uputstvo Premažite pile uljem i začinima. Stavite pile na donju rešetku. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoji 5 minuta.			
Pečena riba	400-500 g	300 W + roštilj	5-7	5½-6½
	Uputstvo Premažite kožicu cele ribe uljem, začinskim biljem i začinima. Postavite na gornju rešetku dve ribe jednu pored druge, tako da glava bude postavljena do repa. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.			

KRUŽENJE VAZDUHA

Kuvanje pomoću kruženja vazduha predstavlja tradicionalni i poznati način pripreme hrane u pećnici sa vrelim vazduhom.
Grejni element i ventilator se nalaze na zadnjoj strani pećnice, za bolje strujanje vrelog vazduha. U ovom režimu se koristi i gornji grejni element.

Posuđe za kuvanje pomoću kruženja vazduha:
Može se koristiti svo standardno posuđe, plehovi i tepsije predviđene za pećnicu - sve posuđe koje može da se koristi u standardnoj pećnici sa kruženjem vazduha.

Hrana koja se može kuvati sa kruženjem vazduha:
Sve biskvite, kolačiće, rolnice i torte treba pripremati u ovom režimu, kao i kolače sa voćem, princes krofne i suflee.

MIKROTALASI + KRUŽENJE VAZDUHA

Ovaj režim kombinuje mikrotalasnu energiju sa vrelim vazduhom, čime se skraćuje vreme kuvanja, a hrana je reš pečena sa hrskavom koricom.
Kuvanje sa kruženjem vazduha predstavlja tradicionalni i poznati način pripreme hrane u pećnici, u kojoj vreo vazduh struji pomoću ventilatora koji je postavljen na zadnjoj strani pećnice.

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa i kruženja vazduha:
Posuđe treba da omogući prolazak mikrotalasa kroz materijal. Posuđe treba da bude predviđeno za korišćenje u pećnici (na primer, staklo, keramika i porcelan bez metalnih rubova), poput posuđa opisanog u odeljku „Mikrotalasi + roštilj“.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa i kruženja vazduha:
Sve vrste mesa i živine, kao i paprikaš i graten, koh i lagane voćne torte, pite, pečeno povrće, kolačići i hlepčići.

Vodič za kuvanje sa kruženjem vazduha za svežu i zamrznutu hranu

Unapred zagrejte unutrašnjost pećnice na željenu temperaturu pomoću funkcije za automatsko zagrevanje. Kao vodič za kuvanje sa kruženjem vazduha koristite sledeću tabelu sa nivoima snage i vremenom kuvanja. Prilikom vađenja hrane iz pećnice obavezno koristite rukavice.

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min.)	2. korak (min.)
PICA Zamrznuta pica (već pečena)	300 g	1. korak: 300 W + 200 °C 2. korak: grilovanje	11-12	2-3
	Uputstvo Stavite picu na donju rešetku. Nakon pečenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
TESTENINA Smrznute lazanje	400 g	1. korak: 450 W + 200 °C 2. korak: kruženje vazduha 200 °C	15-16	5-6
	Uputstvo Stavite lazanje u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine ili ih ostavite u originalnom pakovanju (proverite da li se pakovanje može koristiti u mikrotalasnim pećnicama). Stavite zamrznuti graten od testenina na donju rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
MESO Pečena govedina/ jagnjetina (srednje veličine)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Uputstvo Premažite govedinu/jagnjetinu uljem i začinite je biberom, solju i paprikom. Stavite je na donju rešetku, sa masnijom stranom okrenutom nadole. Nakon kuvanja umotajte je u aluminijumsku foliju i ostavite da odstoji 10-15 minuta.			
Pečena piletina	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Uputstvo Pile premažite uljem i začinima. Prvo pile stavite na donju rešetku tako da grudi budu okrenute nadole, potom ga okrenite tako da grudi budu okrenute nagore. Ostavite da odstoji 5 minuta.			

Sveža hrana	Porcija	Snaga	1. korak (min.)	2. korak (min.)
HLEB Sveže kiflice	6 komada (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Uputstvo Poređajte kiflice u krug na donju rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
Hleb sa lukom (začinjeni, zapečeni)	200 g (1 komad)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Uputstvo Stavite ohlađeni baget na papir za pečenje, a zatim na donju rešetku. Nakon pečenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.			
KOLAČ Kuglof (sveže testo)	500 g	Samo 180 °C	38-43	-
	Uputstvo Stavite testo u malu, četvrtastu, metalnu posudu za pečenje (dužina 25 cm). Stavite kolač na donju rešetku. Nakon pečenja, ostavite da odstoji 5-10 minuta.			
Sitni kolači (sveže testo)	10 x 28 g	Samo 160 °C	26-28	-
	Uputstvo Ravnomerno rasporedite testo u papirne kalupe i stavite ih u posudu za pečenje, a zatim na donju rešetku. Nakon pečenja, ostavite da odstoje 5 minuta.			
Keks (sveže testo)	200-250 g	Samo 200 °C	15-20	-
	Uputstvo Stavite ohlađene kroasane na papir za pečenje, a zatim na donju rešetku.			
Smrznuti kolač	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Uputstvo Stavite zamrznuti kolač direktno na donju rešetku. Nakon odmrzavanja i zagrevanja, ostavite kolač da odstoji 15-20 minuta.			

SAVETI I TRIKOVI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem.
Zagrevajte 30-40 sekundi na 900 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi.
Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA
Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu.
Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA
Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta.
Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju.
Zagrevajte 1 minut na 300 W. Promešajte nakon topljenja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)
Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode.
Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 900 W, dok preliv/glazura ne postane providan. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA
Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte.
Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 900 W.
Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA
Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Koristite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 900 W.
Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠKI BADEMA
Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine.
Nekoliko puta promešajte tokom pečenja 3½ do 4½ minuta na 600 W.
Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

rešavanje problema i kodovi grešaka

REŠAVANJE PROBLEMA

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

To je normalna pojava.
- U pećnici se kondenzuje voda.
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta.
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta.
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore.

Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme START/+30s.
- Da li su vrata potpuno zatvorena?

Hrana se uopšte ne kuva.
- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisnuli dugme **START/+30s**?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana.
- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

Sijalica ne radi.
- Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu. Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i zatražite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

Pećnica ometa signal radija ili televizora.
- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, isključite kabl za napajanje iz utičnice, a zatim ga ponovo uključite. Ponovo podesite vreme.

U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk).

- Da niste koristili posudu sa metalnim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

Pri prvom pokretanju oseća se neprijatan miris i vidi se dim.

- Ovo je privremena pojava do koje dolazi usled zagrevanja novih komponenata.
  Dim i neprijatan miris nestaće u potpunosti nakon 10 minuta rada.
  Da biste brže uklonili neprijatan miris, stavite limun ili limunov sok u pećnicu i uključite je.

Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom korisničkom centru kompanije SAMSUNG.
Pripremite sledeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, najčešće se nalaze na poleđini pećnice
- Podaci o garanciji
- Jasan opis problema

Zatim kontaktirajte lokalnog distributera ili servisnu službu kompanije SAMSUNG.

KÔD GREŠKE

Značenje poruke „SE“.

- Obrišite tastere i proverite da nema vode na površini oko tastera. Isključite mikrotalasnu pećnicu i ponovo pokušajte da pritisnete taster. Ako se ovaj problem ponovo javi, obratite se lokalnom SAMSUNG centru za korisničku podršku.

Značenje poruke „E-12“.

- Poruka „E-12“ ukazuje na kvar na senzoru za gas. Do ove greške može da dođe zbog prevelike vlažnosti u unutrašnjosti koja se javlja kada mikrotalasnu pećnicu ponovo upotrebite odmah nakon što je završena prethodna operacija za neku hranu. U tom slučaju, budući da postoji velika verovatnoća da je senzor za gas ispravan, isključite mikrotalasnu pećnicu i ponovite podešavanje. Ako se ovaj problem ponovo javi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije SAMSUNG.

Značenje poruke „E-24“.

- Pre nego što se mikrotalasna pećnica pregreje, na ekranu se prikazuje poruka „E-24“. Ako se pojavi poruka „E-24“, pritisnite dugme Stop/Eco (Stop/ekonomični režim) da biste resetovali pećnicu. Nakon što se pećnica ohladi, pokušajte da je pustite u rad. Ako se poruka „E-24“ ponovo pojavi, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung.

Ako se na ekranu pojavi kôd koji nije naveden ovde, odnosno ako pomoću ponuđenog rešenja ne možete da rešite problem, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije SAMSUNG.

tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	MC28H5135**
Izvor napajanja	230 V - 50 Hz AC
Potrošnja energije Maksimalna snaga Mikrotalasna Roštilj (grejni element) Kruženje vazduha (grejni element)	 2900 W 1400 W 1500 W maks. 2100 W
Izlazna snaga	100 W / 900 W - 6 nivoa (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Dimenzije (Š x D x V) Spolja Otvor pećnice	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Zapremina	1 kubna stopa (28 l)
Težina Neto	 Približno 17,8 kg

PITANJA ILI KOMENTARI

ZEMLJA	POZOVITE	ILI NAS POSETITE NA MRE I NA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Mikrovalovna pečica

Navodila za uporabo in kuharski priročnik

Garancija podjetja Samsung NE krije klicanja servisa za pojasnjevanje delovanja izdelka, popravilo nepravilne namestitve ali normalno čiščenje ali vzdrževanje.

Planet First
100 %
Recycled Paper

Ta priročnik je izdelan iz 100 % recikliranega papirja.

Predstavljajte si, kaj vse je mogoče

Zahvaljujemo se vam za nakup tega izdelka Samsung. Za prejem popolnejše storitve izdelek registrirajte na

www.samsung.com/register

SAMSUNG

kazalo

Varnostne informacije 2
Navodila za hitro uporabo 11
Funkcije pečice 12
Pečica 12
Nadzorna plošča 12
Dodatna oprema 13
Uporaba pečice 13
Delovanje mikrovalovne pečice 13
Preverjanje delovanja pečice 14
Nastavitev časa 14
Kuhanje/pogrevanje 14
Nastavitev ravni moči in časa 15
Prilagoditev časa kuhanja 15
Prekinitev kuhanja 15
Nastavitev načina za varčevanje z energijo 16
Uporaba funkcij rahlega cvrtja 16
Uporaba funkcij kuhanja s senzorjem 18
Uporaba funkcij zdravega kuhanja 20
Uporaba funkcij za vzhajanje testa/jogurt 22
Uporaba funkcij odmrzovanja 23
Uporaba funkcij samodejnega pogrevanja/kuhanja 24
Uporaba krožnika za hrustljave jedi 25
Konvekcijsko gretje 25
Žar 26
Izbira dodatne opreme 26
Kombinacija mikrovalov in žara 26
Kombinacija mikrovalov in konvekcije 27
Izklop zvočnega signala 27
Uporaba funkcij varnostnega zaklepanja za zaščito otrok 28
Uporaba funkcij vklopa in izklopa vrtljive plošče 28
Posoda in pripomočki, primerni za uporabo 28
Priročnik za peko 29
Odpravljanje težav in kode napak 38
Odpravljanje težav 38
Koda napake 39
Tehnični podatki 39

varnostne informacije

UPORABA KNJIŽICE Z NAVODILI

Kupili ste mikrovalovno pečico SAMSUNG. Navodila za uporabo vsebujejo informacije, ki vam bodo v pomoč pri kuhanju hrane z mikrovalovno pečico.

- Varnostni ukrepi
- Dodatna oprema in posoda, primerna za uporabo
- Uporabni kuharski nasveti
- Kuharski nasveti

LEGENDA SIMBOLOV IN IKON

OPOZORILO	Nevarnosti ali nevarna uporaba, ki lahko povzroči **hudo telesno poškodbo ali smrt**.
PREVIDNO	Nevarnosti ali nevarna uporaba, ki lahko povzroči **lažjo telesno poškodbo ali materialno škodo**.

Opozorilo: nevarnost požara	Opozorilo: vroča površina
Opozorilo: elektrika	Opozorilo: eksplozivna snov
NE poskušajte.	NE dotikajte se.
NE razstavljajte.	Dosledno upoštevajte navodila.
Izključite napajalni vtič iz stenske vtičnice.	Prepričajte se, da je aparat ozemljen, da preprečite električni udar.
Za pomoč pokličite servisni center.	Opomba
Pomembno	

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

Vedno upoštevajte te varnostne ukrepe.

Pred uporabo pečice se prepričajte, da so upoštevana naslednja navodila.

⚠ OPOZORILO (samo funkcija mikrovalovne pečice)	
⃠	**OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila na vratih poškodovana, ne uporabljajte pečice, dokler je ne popravi usposobljena oseba.
⃠	**OPOZORILO:** Vsi nepooblaščeni posegi v pečico, ki vključujejo odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred mikrovalovno energijo, so nevarni za osebe, ki niso strokovno usposobljene za take posege.
☛	Aparat je namenjen samo uporabi v gospodinjstvu.
★	**OPOZORILO:** Otrokom dovolite uporabo pečice brez vašega nadzora samo v primeru, da so bili seznanjeni z ustreznimi navodili za varno uporabo pečice in se zavedajo nevarnosti neustrezne uporabe le-te.
★	**OPOZORILO:** Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so stari 8 let ali več in so pod nadzorom.
★	Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
★	Ko segrevate živila v posodah iz plastike ali papirja, jih morate spremljati, ker obstaja nevarnost vžiga.

★	Mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, gob, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbo, vžig ali požar.
	Če opazite dim, izklopite ali izključite aparat. Vrata pustite zaprta, da zadušite morebitni ogenj.
★	**OPOZORILO:** Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo.
★	**OPOZORILO:** Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev z otroško hrano pred uporabo premešajte ali pretresite ter preverite njeno temperaturo, da se izognete opeklinam.
⃠	Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več.
★	Pečico redno čistite in iz nje odstranjujte morebitne ostanke hrane.

☛	Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij
⃠	Aparat ni namenjen nameščanju v cestnih vozilih, počitniških prikolicah in podobnih vozilih.
★	Aparata ne smejo uporabljati fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe (in otroci) s premalo izkušenj in znanja, razen če jih nadzira ali jim o uporabi aparata da navodila odgovorna oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
★	Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
✆	Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
⃠	**OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, ker jih lahko raznese.
⃠	Aparata ne čistite z vodnim curkom.

★	Pečico namestite tako, da je usmerjena in na višini, ki omogoča lahek dostop do notranjosti in upravljalnega območja.
★	Pred prvo uporabo pečice le-to najprej 10 minut uporabljajte z vodo.
★	Če pečica oddaja nenavaden zvok, vonj po zažganem ali dim, takoj izključite napajalni vtič in se obrnite na najbližji servisni center.
★	Mikrovalovna pečica naj bo postavljena tako, da imate dostop do vtiča.
⃠	Mikrovalovna pečica se sme uporabljati samo na pultu ali nad njim; uporaba v omarici ni dovoljena.

⚠ OPOZORILO (samo funkcija pečice) - izbirno

☛	**OPOZORILO:** Ko aparat uporabljate v kombiniranem načinu, smejo otroci uporabljati pečico samo pod nadzorom odrasle osebe zaradi visokih temperatur pri pripravi hrane.
★	Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.
⃠	**OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci naj se ne nahajajo v bližini plošče.
⃠	Ne uporabljajte parnega čistilnika.
⃠	**OPOZORILO:** Zagotovite, da je aparat izklopljen, preden zamenjate lučko, da se izognete možnosti električnega udara.
★	**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini plošče, razen če so pod stalnim nadzorom.
✋	Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka.
✋	Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.
☛	Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

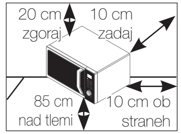
	Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Plošče ne smejo čistiti in vzdrževati otroci brez nadzora.
	Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, s čimer lahko povzročijo, da se steklo zdrobi.
	Aparati niso namenjeni upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

Izdelek je industrijska, znanstvena ali medicinska oprema razreda B skupine 2. Skupina 2 zajema vso industrijsko, znanstveno in medicinsko opremo, pri kateri namenoma nastaja radiofrekvenčna energija in/ali je ta uporabljena v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo snovi, ter opremo za potopno erozijo in obločno varjenje.

Oprema razreda B je oprema, primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, ki so neposredno priključeni na nizkonapetostno električno omrežje, ki dovaja energijo stavbam, ki se uporabljajo v gospodinjske namene.

NAMESTITEV MIKROVALOVNE PEČICE

Pečico postavite na ravno površino 85 cm nad tlemi. Površina mora biti dovolj trdna, da lahko prenese njeno težo.



1. Pri namestitvi pečice poskrbite za ustrezno zračenje, tako da pustite vsaj 10 cm prostora za pečico in ob straneh ter 20 cm prostora nad pečico.
2. Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo.
3. Namestite nosilec in vrtljivo ploščo. Preverite, ali se vrtljiva plošča prosto vrti. (samo model z vrtljivo ploščo)
4. Mikrovalovna pečica naj bo postavljena tako, da imate dostop do vtiča.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
  Za osebno varnost kabel priključite v ustrezno ozemljeno vtičnico na izmenični tok.
- Ne nameščajte mikrovalovne pečice v vročem ali vlažnem okolju v bližini klasične peči ali radiatorja. Treba je upoštevati specifikacije napajanja pečice in vsak dodatni kabel mora izpolnjevati enake standarde kot napajalni kabel, ki je priložen pečici. Pred prvo uporabo očistite notranjost pečice in tesnila na vratih z vlažno krpo.

ČIŠČENJE MIKROVALOVNE PEČICE

Naslednje dele mikrovalovne pečice je treba redno čistiti, da preprečite nabiranje delcev masti in hrane:

- Zunanje in notranje površine
- Vrata in tesnila vrat
- Vrtljivo ploščo in njen nosilec (samo model z vrtljivo ploščo)

- **VEDNO** poskrbite, da so tesnila vrat čista in da se vrata pravilno zapirajo.
- Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij

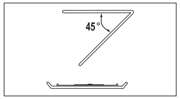
1. Zunanje površine očistite z mehko krpo in mlačno milnico. Splaknite in osušite.
2. Vse madeže na notranjih površinah odstranite s krpo in milnico. Splaknite in osušite.
3. Če želite odstraniti posušene delce hrane in odstraniti vonjave, v pečico postavite kozarec z limoninim sokom in ga deset minut segrevajte z najvišjo močjo.
4. Krožnik po potrebi operite v pomivalnem stroju.

NE zmočite odprtin za zračenje. **NIKOLI** ne uporabljajte jedkih snovi ali kemičnih raztopin. Bodite posebej pozorni pri čiščenju tesnil vrat, da:

- Se delci ne začnejo nabirati
- Delci ne preprečijo zapiranja vrat

Po vsaki uporabi z blagim detergentom **očistite** notranjost pečice, vendar počakajte, da se pečica prej ohladi, da se izognete poškodbam.

Pri čiščenju zgornjega dela notranjosti pečice je priročno grelnik obrniti navzdol za 45 ° in ga očistiti.
(samo model z nihajnim grelnikom)



SHRANJEVANJE IN POPRAVILO MIKROVALOVNE PEČICE

Pri shranjevanju in popravilu pečice je treba upoštevati nekaj enostavnih varnostnih ukrepov.
Pečice ne uporabljajte, če so poškodovana vrata ali tesnila vrat:

- Zlomljen tečaj
- Poškodovana tesnila
- Ukrivljeno ali zvito ohišje pečice

Popravila naj izvaja samo usposobljeno servisno osebje.

NIKOLI ne odstranjujte zunanjega ohišja pečice. Če je pečica pokvarjena in potrebuje popravilo, ali pa ste v dvomih glede njenega stanja:

- Jo izključite iz napajanja
- Obrnite se na najbližji center za pomoč uporabnikom

Če želite pečico začasno pospraviti, izberite suh in neprašen prostor.
Razlog: Prah in vlaga lahko slabo vplivata na dele pečice.

Ta mikrovalovna pečica ni primerna za komercialno uporabo.

Iz varnostnih razlogov žarnice ne zamenjajte sami.
Obrnite se na najbližji pooblaščeni center za pomoč strankam podjetja Samsung, da vam bo žarnico zamenjal usposobljeni tehnik.

⚠ OPOZORILO					
Aparat sme spreminjati ali popravljati samo usposobljeno osebje.		✔	✔	✔	✔
V načinu mikrovalovne pečice ne grejte tekočin in drugih živil v zaprtih posodah.		✔	✔	✔	✔
Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih vodnih ali parnih čistilnikov.		✔	✔	✔	✔
Aparata ne nameščajte blizu grelnika, vnetljivih snovi, na vlažnem, mastnem ali prašnem mestu, na mestu, ki je izpostavljeno neposredni sončni svetlobi ali vodi, kjer lahko pušča plin ali na neravna tla.		✔	✔	✔	✔

Aparat mora biti ozemljen v skladu z lokalnimi in nacionalnimi predpisi.	✓	✓	✓	✓
S pinov napajalnega vtiča in stičnih točk s suho krpo redno odstranjujte tuje snovi, kot sta prah in voda.	✓	✓	✓	✓
Napajalnega vtiča ne vlecite ali prekomerno zvijajte in nanj ne postavljajte težkih predmetov.	✓	✓	✓	✓
V primeru uhajanja plina (na primer propana, utekočinjenega naftnega plina itd.) takoj prezračite, ne da bi se dotaknili napajalnega vtiča.	✓	✓	✓	✓
Napajalnega vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami.	✓	✓	✓	✓
Ko aparat deluje, ga ne izklopite tako, da izključite napajalni kabel.	✓	✓	✓	✓
Ne vstavljajte prstov ali tujih snovi. Če v aparat prodre tuja snov, kot je voda, izključite napajalni kabel in se obrnite na najbližji servisni center.	✓	✓	✓	✓
Aparata ne izpostavljajte prekomernemu pritisku ali udarcem.	✓	✓	✓	✓
Pečice ne postavljajte na občutljiv predmet, kot je korito ali steklen predmet.	✓	✓		
Aparata ne čistite z benzenom, topilom, alkoholom, parnim ali visokotlačnim čistilnikom.	✓	✓	✓	✓
Zagotovite, da uporabljate napetost, frekvenco in tok, ki so navedeni v specifikacijah izdelka.	✓	✓		✓
Napajalni vtič trdno priključite na stensko vtičnico. Ne uporabljajte razdelilnika, podaljška ali električnega pretvornika.	✓	✓	✓	
Napajalnega kabla ne obešajte na kovinski predmet, ne vstavljajte ga med predmete ali za pečico.	✓	✓	✓	
Ne uporabljajte poškodovanega napajalnega vtiča ali napajalnega kabla ali zrahljane stenske vtičnice. Če je napajalni vtič ali napajalni kabel poškodovan, se obrnite na najbližji servisni center.	✓	✓	✓	✓
Na pečico ne zlivajte vode, niti je nanjo ne pršite.	✓	✓		
Na pečico, vanjo ali na vrata pečice ne postavljajte predmetov.	✓	✓	✓	
Na površino pečice ne pršite hlapljivih snovi, kot je insekticid.	✓	✓		
V pečici ne shranjujte vnetljivih snovi. Bodite posebej pozorni pri gretju jedi ali napitkov, ki vsebujejo alkohol, ker lahko alkoholni hlapi pridejo v stik z vročim delom pečice.	✓		✓	✓
Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci stran od njih, da se ne udarijo vanje in da jim z vrati ne priprete prstov.	✓	✓	✓	✓
OPOZORILO: Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega nenadnega vrenja, zato je treba previdno ravnati s posodo. Da to preprečite, po izklopu pečice VEDNO počakajte 20 sekund, da se izravna temperatura. Po potrebi mešajte med segrevanjem hrane in VEDNO premešajte po segrevanju. V primeru oparin sledite naslednjim navodilom PRVE POMOČI: • Oparjeni predel držite v hladni vodi vsaj 10 minut. • Povijte s čistim in suhim povojem. • Ne nanašajte krem, olj ali losjonov.	✓	✓	✓	✓
Pladnja in podstavka ne dajajte v vodo kmalu po peki, ker lahko počita ali se drugače poškodujeta.				✓
Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za cvrtje, ker ni mogoče nadzirati temperature olja. Vroča tekočina bi lahko nenadoma prekipela.	✓			✓

	⚠ PREVIDNO	🔥	⚡	♨	💥
★	Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici. NE uporabljajte kovinskih posod, posod z zlatimi ali srebrnimi dodatki, nabodal, vilic itd. S papirnatih ali plastičnih vrečk odstranite žičke za zapiranje. Razlog: Električno iskrenje lahko poškoduje pečico.	✔		✔	✔
⊘	V mikrovalovni pečici ne sušite papirja ali oblačil.	✔		✔	✔
★	Za manjše količine živil uporabite krajši čas, da preprečite pregretje in zažig živil.	✔		✔	✔
⊘	Izogibajte se stiku napajalnega kabla in vtiča z vodo in vročino.	✔	✔		
⊘	Neolupljenih jajc in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, saj jih lahko raznese, tudi ko pečica ne greje več. Ne segrevajte nepredušno ali vakuumsko zaprtih steklenic, kozarcev, posod, oreščkov v lupini, paradižnika itd.			✔	✔
⊘	Ne zakrivajte odprtin za prezračevanje z blagom ali papirjem. Lahko se vnameta zaradi vročega zraka, ki uhaja iz pečice. Pečica se lahko tudi pregreje in se samodejno izklopi ter ostane izklopljena, dokler se ne ohladi dovolj.	✔		✔	
✋	Pri jemanju posode iz pečice vedno uporabljajte rokavice za peko, da se ne opečete.			✔	
★	Tekočine premešajte na polovici gretja ali po končanju gretja in jih pustite počivati vsaj 20 sekund po gretju, da preprečite nenadno vretje.			✔	
★	Ko odpirate vrata, stojte za dolžino rok stran od pečice, da vas ne opeče uhajajoči vroč zrak ali para.			✔	
⊘	Ne uporabljajte prazne mikrovalovne pečice. Iz varnostnih razlogov se bo mikrovalovna pečica samodejno zaustavila za 30 minut. Priporočamo, da v pečico postavite kozarec vode, ki bo vsrkala mikrovalovno energijo, če boste mikrovalovno pečico nenamerno vklopili.	✔			✔
★	Pečico namestite v skladu z merami, navedenimi v navodilih. Oglejte si Namestitev mikrovalovne pečice.)	✔		✔	
★	Bodite previdni pri priključevanju drugih električnih naprav na vtičnice v bližini pečice.	✔	✔	✔	

VARNOSTNI UKREPI V IZOGIB MOREBITNI IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNI MIKROVALOVNI ENERGIJI (SAMO FUNKCIJA MIKROVALOVNE PEČICE).

Neupoštevanje naslednjih varnostnih ukrepov lahko povzroči škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

(a) Pečice v nobenem primeru ne vklapljajte, če so vrata odprta, ne poskušajte spreminjati sistema varnostnega zaklepanja (zapahi na vratih) ali vstavljati predmetov v odprtine za varnostni zaklep pečice.

(b) Med vrata in sprednjo stran pečice NE postavljajte nobenih predmetov, na tesnilnih površinah pa ne sme biti nobenih ostankov hrane ali čistil. Redno čistite vrata in tesnilne površine, najprej z vlažno krpo, nato pa z mehko suho krpo.

(c) Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je NE uporabljajte, dokler je ne popravi pooblaščeni serviser. Izjemno pomembno je, da se vrata pečice pravilno zapirajo in da niso poškodovani naslednji deli:
(1) Vrata (ukrivljena)
(2) Tečaji vrat (zlomljeni ali zrahljani)
(3) Tesnila vrat in tesnilne površine

(d) Spremembe ali popravila pečice smejo opravljati samo ustrezno usposobljeni pooblaščeni serviserji.

Samsung bo zaračunal stroške popravila za zamenjavo dodatne opreme ali popravilo kozmetične napake, če je enoto in/ali dodatno opremo poškodoval ali dodatno opremo izgubil kupec. Postavke, ki jih krije ta pogodba:

(a) Udrta, opraskana ali poškodovana vrata, ročaj, zunanja ali nadzorna plošča.

(b) Poškodovan ali manjkajoč pladenj, vodilni valj, priključek za vrtljivo ploščo ali rešetka.

- Aparat uporabljajte samo v predvidene namene, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Opozorila in pomembna varnostna navodila v teh navodilih ne zajemajo vseh možnih razmer in situacij, do katerih lahko pride. Odgovorni ste za to, da uporabljate zdrav razum in da ste previdni pri nameščanju, vzdrževanju in uporabi aparata.
- Ker naslednja navodila za uporabo veljajo za različne modele, se lahko značilnosti vaše mikrovalovne pečice rahlo razlikujejo od značilnosti, opisanih v navodilih, poleg tega morda ne veljajo vsi opozorilni znaki. V primeru vprašanj ali pomislekov se obrnite na najbližji servisni center ali pa pomoč in informacije poiščite na spletnem mestu www.samsung.com.
- Ta mikrovalovna pečica je namenjena gretju živil. Namenjena je samo gospodinjski uporabi. Ne grejte blaga ali blazin, napolnjenih z zrni, saj lahko pride do ožganin ali požara. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne ali nepravilne uporabe aparata.
- Če pečica ni čista, lahko pride do poslabšanja površin, to pa lahko skrajša življenjsko dobo aparata in privede do nevarnih situacij.

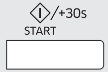
USTREZNO ODSTRANJEVANJE TEGA IZDELKA (ODPADNA ELEKTRIČNA IN ELEKTRONSKA OPREMA)

(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

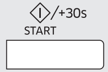
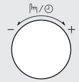
Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.
Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.
Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

navodila za hitro uporabo

Kuhanje

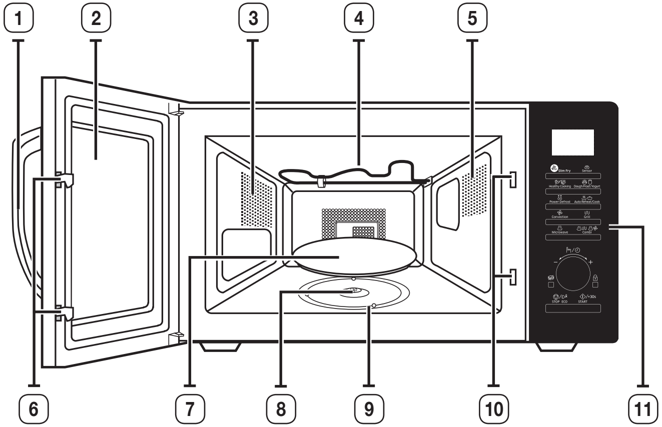
	**1.** Živilo postavite v pečico. Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne "End (Konec)". Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

Dodajanje 30 sekund

	Enkrat ali večkrat pritisnite gumb **START/+30s** za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.
	Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** lahko poljubno nastavite čas.

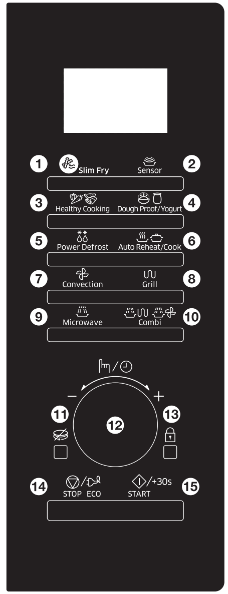
funkcije pečice

PEČICA



1. ROČAJ NA VRATIH
2. VRATA
3. ODPRTINE ZA ZRAČENJE
4. GRELNIK
5. LUČ
6. ZAPAHI NA VRATIH
7. VRTLJIVA PLOŠČA
8. PRIKLJUČEK ZA VRTLJIVO PLOŠČO
9. NOSILEC VRTLJIVE PLOŠČE
10. ODPRTINE ZA VARNOSTNI ZAKLEP PEČICE
11. NADZORNA PLOŠČA

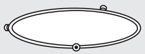
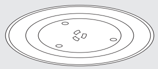
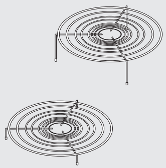
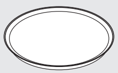
NADZORNA PLOŠČA



1. GUMB ZDRAVO CVRTJE
2. GUMB SENZOR
3. GUMB ZDRAVO KUHANJE
4. GUMB VZHAJANJE TESTA/JOGURT
5. GUMB ODMRZOVANJE
6. GUMB SAMODEJNO POGREVANJE/ KUHANJE
7. GUMB ZA KONVEKCIJO
8. GUMB ŽAR
9. GUMB MIKROVALOVI
10. GUMB KOMBINIRANO
11. GUMB ZA VKLOP/IZKLOP VRTLJIVE PLOŠČE
12. VEČFUNKCIJSKI IZBIRNIK
13. GUMB ZA VARNOSTNO ZAKLEPANJE ZA ZAŠČITO OTROK
14. GUMB STOP/EKOLOŠKA NASTAVITEV
15. GUMB START/+30s

DODATNA OPREMA

Priložena je dodatna oprema (odvisno od modela pečice), ki jo lahko uporabite na več načinov.

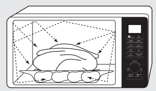
	**1. Nosilec vrtljive plošče**, ki ga postavite na sredino pečice. **Namen:** Nosilec podpira vrtljivo ploščo.
	**2. Vrtljiva plošča**, ki jo postavite na nosilec, ki je povezan s priključkom za vrtljivo ploščo. **Namen:** Vrtljiva plošča se uporablja kot glavna kuhalna površina; zlahka jo odstranite in očistite.
	**3. Visoki in nizki podstavek**, ki ju postavite na vrtljivo ploščo. **Namen:** Kovinska podstavka lahko uporabite pri kuhanju dveh jedi hkrati. Manjšo posodo postavite na vrtljivo ploščo, drugo posodo pa na podstavek. **Kovinska podstavka lahko uporabljate pri žaru, konvekcijskem kuhanju in kombinirani uporabi pečice.**
	**4. Krožnik za hrustljave jedi,** oglejte si stran 25. **Namen:** Krožnik za hrustljave jedi uporabite, če želite hrano boje zapeči pri kuhanju z mikrovalovi ali kombiniranem kuhanju z žarom. Testo za pecivo in pico bo hrustljavo.

DELOVANJE MIKROVALOVNE PEČICE

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi; sproščena energija omogoča kuhanje ali pogrevanje hrane brez spreminjanja oblike ali barve.
Z mikrovalovno pečico lahko:

- Odmrznete
- Pogrejete
- Kuhate

Osnove kuhanja

	**1.** Magnetron proizvaja mikrovalove, ki se v notranjosti pečice odbijajo in enakomerno porazdelijo med vrtenjem hrane na vrtljivi plošči. Hrana je zato enakomerno kuhana.
	2. Hrana vsrka mikrovalove do 2,5 cm globoko. Kuhanje se nato nadaljuje, ko hrana vsrka toploto.
	3. Čas kuhanja je odvisen od uporabljene posode in lastnosti živila: • Količina in gostota • Vsebnost vode • Začetna temperatura (ohlajeno ali ne)

☛ Sredica živila se skuha, ko živilo vsrka toploto. Tako se kuhanje nadaljuje tudi, ko živilo vzamete iz pečice. Čas počivanja, naveden v receptih in v tej knjižici, je treba upoštevati, da zagotovite:

- Enakomerno skuhano hrano vse do sredice.
- Enakomerno temperaturo hrane.

PREVERJANJE DELOVANJA PEČICE

Naslednji enostaven postopek vam omogoča preverjanje delovanja pečice. Če ste v dvomih, si oglejte poglavje "Odpravljanje težav" na straneh 38-39.

Pečico je treba priključiti v ustrezno zidno vtičnico. Vrtljiva plošča mora biti v pečici. Če ni uporabljena najvišja raven moči (100 % - 900 W), bo dlje trajalo, da bo voda zavrela.

Vrata pečice odprete tako, da povlečete ročaj na desni strani vrat.
Postavite kozarec vode na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.

/+30s START	Pritisnite gumb **START/+30s** in z ustreznim številom pritiskov gumba **START/+30s** nastavite čas na 4 ali 5 minut. **Rezultat:** Pečica bo 4 ali 5 minut segrevala vodo. Voda bi morala v tem času zavreti.

NASTAVITEV ČASA

Ko se aparat napaja, je na zaslonu samodejno prikazano "88:88" in nato "12:00". Nastavite trenutni čas. Čas je lahko prikazan v 12 ali 24-urni obliki. Uro je treba nastaviti:

- Ob prvi namestitvi mikrovalovne pečice
- Po prekinitvi napajanja

Ne pozabite ponastaviti ure ob prehodu s poletnega na zimski čas in obratno.

	1. Pritisnite **večfunkcijski izbirnik**.
	2. Z obračanjem **večfukcijskega izbirnika** nastavite vrsto prikaza časa. (12 ali 24-urni.)
	3. Pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da dokončate nastavitev.
	4. Z obračanjem **večfukcijskega izbirnika** nastavite uro.
	5. Pritisnite **večfunkcijski izbirnik**.
	6. Z obračanjem **večfukcijskega izbirnika** nastavite minute.
	7. Ko se prikaže točen čas, pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da zaženete uro. **Rezultat:** Čas se prikaže, ko ne uporabljate mikrovalovne pečice.

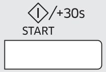
KUHANJE/POGREVANJE

V naslednjem postopku je razloženo, kako se kuha in pogreva hrano.

VEDNO preverite nastavitve pečice, preden greste stran od nje.

Odprite vrata. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata. Ne vklapljajte mikrovalovne pečice, če je prazna.

Microwave	**1.** Pritisnite gumb **Microwave (Mikrovalovi)**. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: (način mikrovalov)
	2. Obračajte **večfunkcijski izbirnik**, dokler se ne prikaže ustrezna raven moči. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da nastavite raven moči. • Če ravni moči ne nastavite v 5 sekundah, se pečica samodejno preklopi na stopnjo za nastavitev časa kuhanja.
	3. Z obračanjem **večfukcijskega izbirnika** nastavite čas kuhanja. **Rezultat:** Prikaže se čas kuhanja.

	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Luč v pečici se vklopi in vrtljiva plošča se začne vrteti. Kuhanje se začne in ko se konča: • Se bo oglasil zvočni signal in štirikrat bo utripnilo "End (Konec)". Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

NASTAVITEV RAVNI MOČI IN ČASA

Funkcija ravni moči vam omogoča, da prilagodite količino sproščene energije in čas kuhanja ali segrevanja glede na vrsto in količino živila.
Izbirate lahko med šestimi ravnmi moči.

Raven moči	Odstotek	Izhod
VISOKA	100 %	900 W
SREDNJE VISOKA	67 %	600 W
SREDNJA	50 %	450 W
SREDNJE NIZKA	33 %	300 W
ODMRZOVANJE	20 %	180 W
NIZKA	11 %	100 W

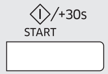
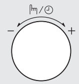
Časi kuhanja, navedeni v receptih in tej knjižici, ustrezajo navedeni ravni moči.

Če izberete ...	Mora biti čas kuhanja ...
Višja raven moči Nižja raven moči	Skrajšan Podaljšan

PRILAGODITEV ČASA KUHANJA

Čas kuhanja lahko podaljšate tako, da enkrat pritisnete gumb **START/+30s** za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati.

- Enostavno odprete vrata in preverite, kako kuhanje napreduje
- Podaljšajte preostali čas kuhanja

	Če želite čas kuhanja podaljšati med kuhanjem, pritisnite gumb **START/+30s** enkrat za vsakih 30 sekund, ki jih želite dodati. • Primer: Če želite dodati tri minute, šestkrat pritisnite gumb **START/+30s**.
	Nastavitev časa kuhanja z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika**. • Za podaljšanje časa kuhanja ga obrnite desno, za skrajšanje pa v levo.

PREKINITEV KUHANJA

Kuhanje lahko kadarkoli prekinete, če želite:

- Preveriti hrano
- Obrniti hrano ali jo premešati
- Pustiti hrano, da se ohladi

Če želite prekiniti kuhanje, ...	Storite naslednje ...
Začasna prekinitev kuhanja	Začasna prekinitev kuhanja: Odprite vrata in enkrat pritisnite gumb **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)**. **Rezultat:** Kuhanje se ustavi. Če želite nadaljevati s kuhanjem, znova zaprite vrata in pritisnite gumb **START/+30s**.
Konec kuhanja	Konec kuhanja: Enkrat pritisnite gumb **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)**. **Rezultat:** Kuhanje se ustavi. Za preklic nastavitev kuhanja znova pritisnite gumb **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)**.

NASTAVITEV NAČINA ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečica je opremljena z načinom za varčevanje z energijo.

STOP ECO	• Pritisnite gumb **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)**. **Rezultat:** Zaslon se izklopi. • Za preklop iz načina za varčevanje z energijo odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)** in zaslon bo prikazal trenutni čas. Pečica je pripravljena za uporabo.

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo
Če med nastavljanjem ali delovanjem z začasno zaustavitvijo ne izberete nobene funkcije, je funkcija preklicana, po 25 minutah pa se prikaže ura.
Če so vrata 5 minut odprta, se lučka pečice izklopi.

UPORABA FUNKCIJ RAHLEGA CVRTJA

Dvanajst funkcij **rahlega cvrtja** vključuje predhodno nastavljene čase kuhanja.
Časa kuhanja in načina moči vam ni treba nastaviti.
Kategorijo rahlega cvrtja lahko prilagodite s pritiskanjem gumba **Slim Fry (Zdravo cvrtje)**.

Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

VEDNO uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Steklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano. Posodo v pečici VEDNO prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.

Slim Fry	**1.** Pritisnite gumb **Slim Fry (Zdravo cvrtje)**.
	2. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite kategorijo hrane in nato pritisnite **večfunkcijski izbirnik**. 1) Krompir/zelenjava 2) Morski sadeži 3) Piščanec
	3. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite vrsto hrane, ki jo kuhate. V tabeli na naslednji strani si oglejte opise različnih predhodnih nastavitev. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da izberete vrsto hrane.
	4. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite velikost porcije.
START /+30s	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s**.

V naslednji tabeli je 12 samodejnih programov za **zdravo cvrtje**. V njej so količine in ustrezni nasveti.
V primerjavi s cvrtnikom boste porabili manj olja, jed pa bo vseeno zelo okusna.
Programi uporabljajo kombinacijo konvekcijske pečice, zgornjega grelnika in mikrovalovne energije.

1. Krompir/zelenjava

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1-1 Zamrznjen pečen krompirček	300-350 g 450-500 g	Zamrznjen pečen krompirček enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Po zvočnem signalu obrnite. Za nadaljevanje pritisnite Start. (Če živila ne obrnete, pečica še naprej deluje.) Pustite počivati 1-2 minuti.
1-2 Zamrznjeni krompirjevi kroketi	200-250 g 300-350 g	Zamrznjene krompirjeve krokete enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 1-2 minuti.
1-3 Domači ocvrti krompirček	300-350 g 450-500 g	Trd ali srednje trd krompir operite. Krompir olupite in narežite na paličice debeline 10 x 10 mm. Trideset minut namakajte v hladni vodi. Osušite ga s servieto, nato ga stehtajte in premažite s 5 g olivnega olja. Domači ocvrti krompirček enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Po zvočnem signalu obrnite. Za nadaljevanje pritisnite Start. (Če živila ne obrnete, pečica še naprej deluje.) Pustite počivati 1-2 minuti.
1-4 Krompir v kosih	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Krompir običajne velikosti operite in narežite na kose. Premažite z olivnim oljem in začimbami. Položite ga na krožnik za hrustljave jedi z rezano stranjo navzdol. Krožnik postavite na visoki podstavek. Pustite počivati 1-3 minuti.
1-5 Zamrznjeni čebulni obročki	100-150 g 200-250 g	Zamrznjene čebulne obročke ali zamrznjene obročke hobotnice, povaljane v drobtinah, enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 1-2 minuti.
1-6 Narezane bučke	100-150 g 200-250 g	Bučke sperite in narežite na rezine. Premažite s 5 g olivnega olja in začinite. Rezine enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi in krožnik postavite na visoki podstavek. Po zvočnem signalu obrnite. Za nadaljevanje pritisnite Start. (Če živila ne obrnete, pečica še naprej deluje.) Pustite počivati 1-2 minuti.

2. Morska hrana

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
2-1 Zamrznjene kozice	200-250 g 300-350 g	Zamrznjene kozice, povaljane v drobtinah, enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 1-2 minuti.
2-2 Ribji kotleti	200-250 g 300-350 g	Ribje kotlete, povaljane v drobtinah, enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 1-2 minuti.
2-3 Ocvrta hobotnica	100-150 g 200-250 g	Obročke hobotnice, povaljane v drobtinah, enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 1-2 minuti.

3. Piščančji

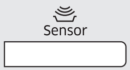
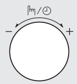
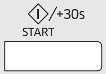
Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
3-1 Zamrznjeni piščančji ocvrtki	200-250 g 300-350 g	Zamrznjene piščančje ocvrtke enakomerno porazdelite po krožniku za hrustljave jedi. Krožnik postavite na nizki podstavek. Po zvočnem signalu obrnite. Za nadaljevanje pritisnite Start. (Če živila ne obrnete, pečica še naprej deluje.) Pustite počivati 1-2 minuti.
3-2 Piščančja bedra	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Bedra stehtajte in premažite z oljem in začimbami. Enakomerno jih porazdelite po visokem podstavku. Po zvočnem signalu obrnite. Pečica bo nehala delovati. Za nadaljevanje pritisnite Start. Pustite počivati 1-3 minuti.
3-3 Piščančje perutničke	200-250 g 300-350 g	Piščančje perutničke stehtajte in premažite z oljem in začimbami. Enakomerno jih porazdelite po visokem podstavku. Po zvočnem signalu obrnite. Pečica bo nehala delovati. Za nadaljevanje pritisnite Start. Pustite počivati 1-2 minuti.

UPORABA FUNKCIJ KUHANJA S SENZORJEM

Osem funkcij **kuhanja s senzorjem** vključuje predhodno nastavljene čase kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.
Kategorijo kuhanja s senzorjem lahko nastavite z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika**.

Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

	**1.** Pritisnite gumb **Sensor (Senzor)**.
	**2.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite vrsto hrano, ki jo pripravljate. V tabeli na naslednji strani si oglejte opise različnih predhodnih nastavitev. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da izberete vrsto hrane.
	**3.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Kuhanje se začne. Ko je kuhanje končano: 1) Štirikrat se oglasi zvočni signal pečice. 2) Na konec vas bodo opozorili 3 zvočni signali (en na minuto). 3) Znova se prikaže trenutni čas.

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Če notranja temperatura preseže 60 °C, se za 3 minute vklopi hladilni ventilator. Gumba **Sensor (Senzor)** ni mogoče uporabljati, dokler se pečica ne ohladi na želeno temperaturo, ki je varna za kuhanje s senzorjem.

V naslednji tabeli je predstavljenih 8 programov **kuhanja s senzorjem**. Vsebuje priporočeni razpon teže na živilo po kuhanju in ustrezne nasvete. Na začetku programa je na zaslonu prikazan čas senzorja. Po tem času se samodejno izračunata čas kuhanja in raven moči in prikaže se preostali čas kuhanja. Kuhanje priročno nadzoruje sistem senzorja.

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1 Pijače	150-250 g	Tekočino sobne temperature zlijte v keramično skodelico. Pogrejte nepokrito. Postavite na sredino vrtljive plošče. Pustite jih počivati v pečici. Napitke premešajte pred in po počivanju. Bodite previdni pri jemanju skodelic iz pečice (oglejte si varnostna navodila glede tekočin). Pustite počivati 1-2 minuti.
2 Cvetovi brokolija	200-500 g	Svežo zelenjavo, kot je brokoli, splaknite in očistite ter pripravite cvetove. Enakomerno jih razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30-45 ml (2-3 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Program je primeren za brokoli, narezane bučke, jajčevce, buče in papriko. Pustite počivati 1-2 minuti.
3 Rezine korenčka	200-500 g	Svežo zelenjavo, kot je korenje, splaknite in očistite ter narežite na enakomerne kolute. Položite ga v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30-45 ml (2-3 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Program je primeren za narezano korenje, cvetove cvetače in kolerabo. Pustite počivati 1-2 minuti.
4 Cvetovi cvetače	200-500 g	Svežo zelenjavo, kot so cvetovi cvetače, splaknite in očistite ter pripravite cvetove. Enakomerno jih razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 30-45 ml (2-3 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Program je primeren za brokoli, narezane bučke, jajčevce, buče in papriko. Pustite počivati 1-2 minuti.

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
5 Krompir v oblicah	200-800 g	Krompir splaknite in očistite; vsak naj tehta 200 g. Premažite z olivnim oljem in z nožem prebodite lupino. Položite na vrtljivo ploščo v krogu. Pustite počivati 2-3 minuti.
6 Vrele testenine	100-300 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Štirikrat dodajte vrelo vodo in ščepec soli in dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Pred počivanjem premešajte in nato dobro odcedite. Pustite počivati 1-3 minuti.
7 Mini ravioli	200-400 g	Mini raviole dajte v globok keramični krožnik. Krožnik postavite na sredino vrtljive plošče. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Pustite počivati 2-3 minuti.
8 Kosi piščanca	200-500 g	Ohlajene kose piščanca premažite z oljem in začimbami. Položite na nizki podstavek s kožo navzdol. Takoj ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb Start. Pustite počivati 2-3 minuti.

Navodila za samodejno kuhanje s senzorjem

Senzor za samodejno kuhanje omogoča samodejno kuhanje hrane z zaznavanjem količine plinov, ki jo hrana proizvede med kuhanjem.

- Med kuhanjem hrane nastane veliko različnih plinov.
  Z zaznavanjem teh plinov iz hrane senzor za samodejno kuhanje določi ustrezen čas in raven moči, tako da vam ni treba nastaviti časa kuhanja in ravni moči.
- Ko med kuhanjem s senzorjem posodo pokrijete s pokrovom ali plastičnim ovojem senzor za samodejno kuhanje zazna nastale pline potem, ko se je posoda napolnila s paro.
- Malce pred koncem kuhanja se začne odštevanje preostalega časa kuhanja. Takrat je primeren čas, da po potrebi hrano premešate ali obrnete, da se bo skuhala enakomerno.
- Pred samodejnim kuhanjem s senzorjem lahko hrano začinite z zelišči, začimbami in omakami za zapečenost. Previdno, sol in sladkor se lahko na hrani zažgeta, zato ju dodajte po kuhanju.

Pripomočki in pokrov za kuhanje s senzorjem

- Za dobre rezultate pri kuhanju s to funkcijo sledite navodilom za izbiro ustrezne posode in pokrovov v tabelah v tej knjižici.
- Vedno uporabljajte posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, in jo pokrijte z ustreznimi pokrovi ali plastičnim ovojem. Če uporabljate plastični ovoj, zavihajte en vogal, da omogočite, da para uhaja primerno hitro.
- Vedno pokrijte s pokrovom, izdelanim za uporabljeno posodo. Če posoda nima svojega pokrova, uporabite plastični ovoj.
- Posodo napolnite vsaj do polovice.
- Pri hrani, ki jo je treba mešati ali obrniti, to storite proti koncu cikla kuhanja s senzorjem, potem ko se na zaslonu začne odštevati čas.

Pomembno

- Potem ko ste namestili pečico in jo priključili na električno vtičnico, napajalnega kabla ne izključujte. Za zadovoljivo kuhanje se mora senzor za plin stabilizirati.
- Funkcije samodejnega kuhanja s senzorjem ni priporočljivo uporabljati neprekinjeno, npr. eno kuhanje takoj za drugim.
- Pečico namestite na dobro prezračevano mesto, da se bo primerno hladila in da zagotovite pravilno delovanje senzorja.
- Da se izognete slabim rezultatom, senzorja za samodejno kuhanje ne uporabljajte pri previsoki ali prenizki okoljski temperaturi.
- Pečice ne čistite s hlapljivim detergentom. Plin detergenta lahko vpliva na senzor.
- Pečice ne postavljajte poleg naprav, ki oddajajo veliko vlage ali plina, ker bo to vplivalo na delovanje senzorja za samodejno kuhanje.
- Notranjost pečice naj bo vedno čista. Madeže obrišite z vlažno krpo.
  Ta pečica je zasnovana samo za uporabo v gospodinjstvih.

UPORABA FUNKCIJ ZDRAVEGA KUHANJA

Petnajst funkcij **zdravega kuhanja** vključuje predhodno nastavljene čase kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.
Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** lahko nastavite velikost porcije.

☛ Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Odprite vrata. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata.

Healthy Cooking	**1.** Pritisnite gumb **Healthy Cooking (Zdravo kuhanje)**.
	2. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite kategorijo hrane in nato **večfunkcijski izbirnik** pritisnite. 1) Žitarice/testenine 2) Zelenjava 3) Perutnina/ribe
	3. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite vrsto hrano, ki jo pripravljate. V tabeli na naslednji strani si oglejte opise različnih predhodnih nastavitev. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da izberete vrsto hrane.
	4. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite velikost porcije.
/+30s START	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Hrana se bo skuhala v skladu z izbrano predhodno nastavitvijo. • Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne "End (Konec)". Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

V naslednji tabeli si lahko ogledate količine in ustrezne nasvete za 15 programov **zdravega kuhanja**. Nanaša se na žitarice/testenine (1), zelenjavo (2) in perutnino/ribe (3).

☛ Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

1. Žitarice/testenine

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1-1 **Rjavi riž**	150-200 g 200-250 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode. Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 5-10 minuti.
1-2 **Kvinoja**	150-200 g 200-250 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte dvojno količino hladne vode. Kuhajte pokrito. Pred počivanjem premešajte ter dodajte sol in zelišča. Pustite počivati 1-3 minuti.
1-3 **Makaroni**	100-150 g 200-250 g	Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Štirikrat dodajte vrelo vodo in ščepec soli in dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito. Pred počivanjem premešajte in nato dobro odcedite. Pustite počivati 1-3 minute.

2. zelenjava

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
2-1 **Stročji fižol**	200-250 g 300-350 g	Stročji fižol splaknite in očistite. Enakomerno jih razporedite v stekleno posodo s pokrovom. Za kuhanje 200-250 g dodajte 30 ml (2 žlici), za 300-450 g pa 45 ml (3 žlice) vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.
2-2 **Špinača**	100-150 g 200-250 g	Špinačo splaknite in očistite. Položite jo v stekleno posodo s pokrovom. Ne dodajajte vode. Posodo postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Pustite počivati 1-2 minuti.
2-3 **Olupljen krompir**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Krompir operite in olupite, narežite na polovice in položite v stekleno posodo s pokrovom. Dodajte 15-30 ml vode (1-2 žlici). Po kuhanju premešajte. Če so količine večje, premešajte tudi med kuhanjem. Pustite počivati 3-5 minuti.
2-4 **Gratiniran krompir**	400-450 g 800-850 g	Svež gratiniran krompir dajte v posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 2-3 minuti.
2-5 **Pečeni jajčevci**	100-150 g 200-250 g	Jajčevce sperite in narežite na rezine. Premažite z oljem in začimbami. Rezine enakomerno porazdelite po visokem podstavku. Po zvočnem signalu obrnite. Za nadaljevanje pritisnite Start. (Če živila ne obrnete, pečica še naprej deluje.) Pustite počivati 1-2 minuti.
2-6 **Pečeni paradižniki**	400-450 g 600-650 g	Paradižnik splaknite in očistite. Narežite ga na polovice in dajte v posodo, primerno za uporabo v pečici. Po vrhu potresite nariban sir. Posodo postavite na visoki podstavek. Pustite počivati 1-2 minuti.

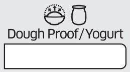
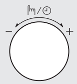
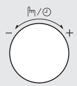
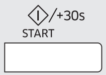
3. Perutnina/ribe

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
3-1 **Piščančja prsa**	300-350 g 400-450 g	Piščančja prsa splaknite in položite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice in folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minut.
3-2 **Puranja prsa**	300-350 g 400-450 g	Puranja prsa splaknite in dajte v globoko stekleno posodo, primerno za uporabo v pečici. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice in folijo naluknjajte. Posodo postavite na vrtljivo ploščo. Pustite počivati 2 minut.
3-3 **Pečena piščančja prsa**	300-350 g 400-450 g	Piščančja prsa sperite, marinirajte in položite na visoki podstavek. Takoj ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Pustite počivati 2 minut.
3-4 **Pečeni ribji fileji**	200-300 g 400-500 g	Ribje fileje enakomerno porazdelite po visokem podstavku. Takoj ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Pustite počivati 1-2 minuti.
3-5 **Lososovi zrezki z žara**	200-250 g 300-350 g	Ribja zrezka enakomerno položite na visoki podstavek. Takoj ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Pustite počivati 2 minut.
3-6 **Ribja pečenka**	200-300 g 400-500 g	Celo ribo (postrv ali orado) premažite z oljem in dodajte zelišča in začimbe. Ribe položite eno poleg druge (glavo ob rep) na visoki podstavek. Takoj ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Pustite počivati 3 minut.

UPORABA FUNKCIJ ZA VZHAJANJE TESTA/JOGURT

Pet funkcij za **vzhajanje testa/jogurt** vključuje predhodno nastavljene čase kuhanja. Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.
Kategorijo vzhajanja testa/jogurta lahko nastavite z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika**, nato pritisnite gumb **Dough Proof/Yogurt (Vzhajanje testa/jogurt)**.

Najprej postavite hrano na sredino vrtljive plošče in zaprite vrata.

	**1.** Pritisnite gumb **Dough Proof/Yogurt (Vzhajanje testa/jogurt)**.
	**2.** Izberite Vzhajanje testa ali Jogurt in pritisnite **večfunkcijski izbirnik**. 1) Vzhajanje testa 2) Jogurt
	**3.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite vrsto hrano, ki jo pripravljate. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite številko, ki jo želite uporabiti za kuhanje. V tabeli na naslednji strani si oglejte opise različnih predhodnih nastavitev. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da izberete vrsto hrane.
	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s**.

Vrtljiva plošča ne deluje med pripravo jogurta.

V naslednji tabeli si lahko ogledate, kako uporabiti samodejne programe za vzhajanje kvašenega testa ali pripravo domačega jogurta.

1. Vzhajanje testa

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1-1 **Testo za pico**	300-500 g	Testo položite v primerno veliko posodo in postavite na nizki podstavek. Pokrijte z aluminijevo folijo.
1-2 **Testo za pecivo**	500-800 g	Testo položite v primerno veliko posodo in postavite na nizki podstavek. Pokrijte z aluminijevo folijo.
1-3 **Testo za kruh**	600-900 g	Testo položite v primerno veliko posodo in postavite na nizki podstavek. Pokrijte z aluminijevo folijo.

2. Domači jogurt

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
2-1 **Skodelice**	500 g	Enakomerno porazdelite 150 g naravnega jogurta v 5 keramičnih skodelic ali steklenih kozarčkov (po 30 g v vsakega). V vsako skodelico dodajte 100 ml mleka. Uporabite dolgotrajno mleko (sobne temperature, s 3,5 % maščobe). Vsako skodelico pokrijte s folijo za živila in postavite v krogu na vrtljivo ploščo. Ko je končano, hranite 6 ur v hladilniku. Priporočamo, da prvič uporabite suhe fermentacijske jogurtne bakterije.
2-2 **Velika skleda**	500 g	Zmešajte 150 g naravnega jogurta s 500 ml dolgotrajnega mleka (sobne temperature, s 3,5 % maščobe). Enakomerno zlijte v veliko stekleno skledo. Pokrijte s folijo za živila in postavite na vrtljivo ploščo. Ko je končano, hranite 6 ur v hladilniku. Priporočamo, da prvič uporabite suhe fermentacijske jogurtne bakterije.

UPORABA FUNKCIJ ODMRZOVANJA

Funkcije **odmrzovanja** omogočajo odmrzovanje mesa, perutnine, rib, kruha, peciva in sadja. Čas odmrzovanja in raven moči sta nastavljena samodejno. Enostavno izberite program in težo.

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Odprite vrata. Zamrznjeno hrano postavite na keramični krožnik na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata.

Power Defrost	**1.** Pritisnite gumb **Power Defrost (Odmrzovanje)**.
	2. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite vrsto hrano, ki jo pripravljate. V tabeli na naslednji strani si oglejte opise različnih predhodnih nastavitev. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da izberete vrsto hrane.
	3. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite velikost porcije.
/+30s START	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** • Odmrzovanje se začne. • Med odmrzovanjem vas pečica z zvočnim signalom opozori, da morate obrniti hrano.
/+30s START	**5.** Za konec odmrzovanja znova pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne "End (Konec)". Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

V naslednji tabeli si lahko ogledate različne programe **odmrzovanja**, količine in ustrezne nasvete. Pred odmrzovanjem odstranite embalažo.
Meso, perutnino in ribe položite na plitev stekleni ali keramični krožnik, kruh, pecivo in sadje pa razporedite po kuhinjskem papirju.

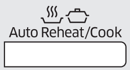
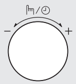
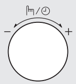
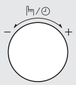
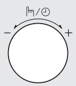
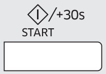
Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1 Meso	200-1500 g	Robove zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, meso obrnite. Program je primeren za odmrzovanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, zarebrnic in mletega mesa. Pustite počivati 20-90 minuti.
2 Perutnina	200-1500 g	Noge in perutničke zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, perutnino obrnite. Program je primeren za celega piščanca in posamezne kose piščanca. Pustite počivati 20-90 minuti.
3 Ribe	200-1500 g	Rep ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Ko se oglasi zvočni signal, ribo obrnite. Program je primeren za odmrzovanje celih rib ali ribjih filejev. Pustite počivati 20-80 minuti.
4 Kruh/pecivo	125-1000 g	Položite kruh vodoravno na kos kuhinjskega papirja in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal. Položite pecivo na keramični krožnik in ga, če je mogoče, obrnite, ko se oglasi zvočni signal. (Pečica se izklopi, ko odprete vrata.) Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kruha, rezin in hlebcev, krušnega peciva in baget. Krušno pecivo postavite v krogu. Program je primeren za odmrzovanje vseh vrst kvašenega peciva, biskvita, skutinih tort in krhkega peciva. Ni primeren za odmrzovanje sladic s skorjo, sadnih in kremnih tort in tort s čokoladnim prelivom. Pustite počivati 10-60 minut.
5 Sadje	100-600 g	Sadje enakomerno razporedite v plitvi stekleni posodi. Program je primeren za vse vrste sadja. Pustite počivati 5-20 minuti.

UPORABA FUNKCIJ SAMODEJNEGA POGREVANJA/KUHANJA

Pet funkcij **samodejnega pogrevanja/kuhanja** vključuje predhodno nastavljene čase kuhanja.
Časa kuhanja in ravni moči vam ni treba nastaviti.
Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** lahko nastavite velikost porcije.

☛ Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici.

Odprite vrata. Hrano postavite na sredino vrtljive plošče. Zaprite vrata.

	**1.** Pritisnite gumb **Auto Reheat/Cook (Samodejno pogrevanje/kuhanje)**.
	**2.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite kategorijo Kuhanje. (Samodejno pogrevanje ali Samodejno kuhanje.)
	**3.** S pritiskom **večfunkcijskega izbirnika izberite** Samodejno pogrevanje.
	**4.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite vrsto hrano, ki jo pripravljate. V tabeli na naslednji strani si oglejte opise različnih predhodnih nastavitev. Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da izberete vrsto hrane.
	**5.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite velikost porcije.
	**6.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Hrana se bo skuhala v skladu z izbrano predhodno nastavitvijo. • Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne “End (Konec)”. Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

V naslednji tabeli si lahko ogledate količine in ustrezne nasvete za samodejno pogrevanje in kuhanje.

☛ Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

1. Samodejno pogrevanje

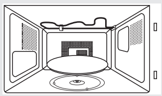
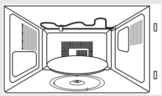
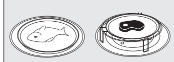
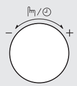
Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
1-1 **Pripravljene jedi (ohlajene)**	300-350 g 400-450 g	Postavite na keramični krožnik in pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Program je primeren za pogrevanje jedi iz treh sestavin (npr. meso z omako, zelenjava in priloga iz krompirja, riža ali testenin). Pustite počivati 2-3 minuti.
1-2 **Zamrznjena pica**	300-350 g 400-450 g	Zamrznjeno pico položite na nizki podstavek.
1-3 **Zamrznjena lazanja**	400-450 g 600-650 g	Zamrznjeno lazanjo dajte primerno veliko posodo, primerno za uporabo v pečici. Posodo postavite na nizki podstavek. Pustite počivati 3-4 minuti.

2. Samodejno pečenje

Koda/živilo	Velikost porcije	Navodila
2-1 **Pečen piščanec**	1100-1150 g 1200-1250 g	Ohlajenega piščanca premažite z oljem in začimbami. Položite ga na sredino nizkega podstavka s prsmi navzdol. Takoj ko se oglasi zvočni signal, obrnite. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb Start. Pustite počivati 5 minut.
2-2 **Mafini**	250-300 g	Testo nalijte v 6-8 papirnatih ali silikonskih skodelic za mafine (vsak za 45 g) in postavite na nizki podstavek. Zaženite program (pečica se predhodno segreva). Po zvočnih signalih vstavite podstavek z živilom.

UPORABA KROŽNIKA ZA HRUSTLJAVE JEDI

Zaradi visoke temperature krožnika za hrustljave jedi ne boste zapekli ne le na vrhu z žarom, temveč bo ta hrustljava in zlata tudi spodaj. Nekaj jedi, ki jih lahko pripravite na krožniku za hrustljave jedi, lahko najdete v tabeli (oglejte si naslednjo stran). Krožnik za hrustljave jedi lahko uporabite tudi za slanino, jajca, klobase itd.

	**1.** Krožnik za hrustljave jedi postavite neposredno na vrtljivo ploščo in ga predhodno segrejte z najvišjo kombinacijo načina mikrovalov in žara [600 W in žar], pri čemer upoštevajte čase in navodila v tabeli.
	**2.** Če pripravljate hrano, kot so slanina in jajca, krožnik premažite z oljem, da se bo hrana lepo zapekla.
	**3.** Hrano položite na krožnik za hrustljave jedi.
	**4.** Krožnik za hrustljave jedi postavite ne kovinski podstavek (ali vrtljivo ploščo) v pečici.
	**5.** Izberite ustrezen čas kuhanja in moč. (Oglejte si tabelo ob strani.)

Pri jemanju krožnika za hrustljave jedi iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice, saj postane zelo vroč.

Krožnik za hrustljave jedi je premazan s teflonom, ki ni odporen proti praskam. Za rezanje na krožniku za hrustljave jedi ne uporabljajte ostrih predmetov, kot je nož.

Na krožnik za hrustljave jedi ne postavljajte posode, ki ni odporna na vročino.

Krožnika za hrustljave jedi ne postavljajte v pečico brez vrtljive plošče.

Krožnik za hrustljave jedi očistite s toplo vodo in detergentom ter splaknite s čisto vodo.

Ne uporabljajte ostrih ščetk ali trdih gobic, da ne poškodujete vrhnje plasti.

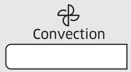
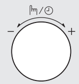
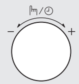
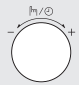
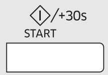
Krožnik za hrustljave jedi ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

KONVEKCIJSKO GRETJE

S konvekcijskim kuhanjem lahko hrano pripravite na enak način kot pri klasični pečici. Mikrovalovi v tem načinu niso uporabljeni. Nastavite želeno temperaturo v razponu od 40 do 200 °C. Najdaljši čas kuhanja je 60 minut.

- Posodo v pečici prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.
- Pri uporabi nizkega podstavka bo hrana bolje skuhana in lepše zapečena.

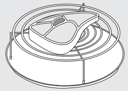
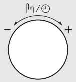
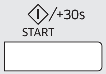
Preverite, ali je grelnik v vodoravnem položaju. Odprite vrata in posodo postavite na nizki podstavek na vrtljivi plošči.

	**1.** Pritisnite gumb **Convection (Konvekcija)**. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: (konvekcijski način) 180 °C (temperatura)
	**2.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** nastavite temperaturo. (Temperatura: 40-200 °C, v korakih po 10 °C) • Če temperature ne nastavite v 5 sekundah, se pečica samodejno preklopi na stopnjo za nastavitev časa kuhanja.
	**3.** Pritisnite **večfunkcijski izbirnik**.
	**4.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** nastavite čas kuhanja. (Če želite predhodno segreti pečico, izberite ": 0")
	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Kuhanje se začne: • Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne "End (Konec)". Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

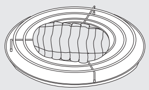
ŽAR

Žar vam omogoča, da hrano hitro segrejete in zapečete brez mikrovalov.

- Posodo v pečici prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča.
- Pri uporabi visokega podstavka bo hrana bolje skuhana in lepše zapečena.

	**1.** Odprite vrata in hrano postavite na podstavek.
	**2.** Pritisnite gumb **Grill (Žar)**. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: (način žara) • Temperature žara ni mogoče nastaviti.
	**3.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** nastavite čas peke na žaru. • Najdaljši čas pečenja na žaru je 60 minut.
	**4.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** Pečenje na žaru se začne. • Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne “End (Konec)”. Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

IZBIRA DODATNE OPREME

	Klasično konvekcijsko kuhanje zahteva posodo. Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v klasični pečici. Posoda za uporabo v mikrovalovni pečici običajno ni primerna za konvekcijsko kuhanje. Ne uporabljajte plastične posode, papirnatih kozarcev, brisač itd.

Če izberete kombinirano uporabo pečice (mikrovalovi in žar ali konvekcija), uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici.

☛ Za dodatne podrobnosti o ustrezni posodi in pripomočkih si oglejte razdelek Posoda in pripomočki, primerni za uporabo na straneh 28 in 29.

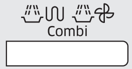
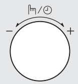
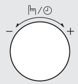
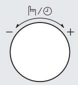
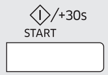
KOMBINACIJA MIKROVALOV IN ŽARA

Kuhanje z mikrovalovi lahko kombinirate z žarom ter tako hrano hitro skuhate in zapečete obenem.

☛ VEDNO uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Steklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano.

☛ Posodo v pečici VEDNO prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča. Pri uporabi visokega podstavka bo hrana bolje skuhana in lepše pečena na žaru.

Odprite vrata. Hrano postavite na podstavek, ki ustreza vrsti hrane, ki jo pripravljate. Podstavek postavite na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.

	**1.** Pritisnite gumb **Combi (Kombinirano)**. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: Cb-1 (mikrovalovi in žar)
	**2.** Nastavite, da se na zaslonu prikaže Cb-1, in nato pritisnite **večfunkcijski izbirnik**. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: (kombinirani način mikrovalov in žara) 600 W (izhodna moč)
	**3.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite ustrezno raven moči tako, da se prikaže ustrezna izhodna moč (600, 450, 300 W). Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da nastavite raven moči. • Temperature žara ni mogoče nastaviti. • Če temperature ne nastavite v 5 sekundah, se pečica samodejno preklopi na stopnjo za nastavitev časa kuhanja.
	**4.** Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** nastavite čas kuhanja. • Najdaljši čas kuhanja je 60 minut.
	**5.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** • Kombinirana uporaba pečice se začne. • Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne “End (Konec)”. Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

KOMBINACIJA MIKROVALOV IN KONVEKCIJE

Pri kombiniranem kuhanju se uporabljajo tako mikrovalove kot konvekcijsko segrevanje. Predhodno segrevanje ni potrebno, saj so mikrovalovi takoj na voljo.
V konvekcijskem načinu lahko pripravite veliko jedi, posebej:

- Pečeno meso in perutnina
- Pite in kolače
- Jajčne in sirove jedi

☛ VEDNO uporabljajte posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni in klasični pečici. Steklena ali keramična posoda je idealna, saj omogoča mikrovalovom, da enakomerno prodirajo v hrano.

☛ Posodo v pečici VEDNO prijemajte s kuhinjskimi rokavicami, saj je lahko zelo vroča. Pri uporabi nizkega podstavka bo hrana bolje skuhana in lepše zapečena.

Odprite vrata. Živila položite na vrtljivo ploščo ali pa na nizki podstavek, ki ga nato postavite na ploščo. Zaprite vrata. Grelnik mora biti v vodoravnem položaju.

Combi	**1.** Pritisnite gumb **Combi (Kombinirano)**. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: Cb-1 (mikrovalovi in žar)
	2. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** nastavite, da se na zaslonu prikaže Cb-2 (mikrovalovi in konvekcija), in nato **večfunkcijski izbirnik** pritisnite.
	3. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite ustrezno raven moči tako, da se prikaže ustrezna izhodna moč (600, 450, 300, 180, 100 W). Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da nastavite raven moči. • Če ravni moči ne nastavite v 5 sekundah, se pečica samodejno preklopi na stopnjo za nastavitev časa kuhanja. (Privzeto: 180 °C)
	4. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** izberite ustrezno temperaturo (temperatura: 200-40 °C). Takrat pritisnite **večfunkcijski izbirnik**, da nastavite raven moči. • Če temperature ne nastavite v 5 sekundah, se pečica samodejno preklopi na stopnjo za nastavitev časa kuhanja. **Rezultat:** Prikaže se naslednje: (kombinirani način mikrovalov in konvekcije) 600 W (izhodna moč) 180 °C (temperatura)
	5. Z obračanjem **večfunkcijskega izbirnika** nastavite čas kuhanja. • Najdaljši čas kuhanja je 60 minut.
/+30s START	**6.** Pritisnite gumb **START/+30s**. **Rezultat:** • Kombinirana uporaba pečice se začne. • Pečica se segreje na želeno temperaturo in kuhanje z mikrovalovi se nadaljuje, dokler čas kuhanja ne poteče. • Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa štirikrat utripne “End (Konec)”. Zvočni signal se nato oglasi vsako minuto.

IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

Zvočni signal lahko kadar koli izklopite.

STOP ECO / START +30s	**1.** Hkrati pritisnite gumba **START/+30s** in **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)**. **Rezultat:** Zvočni signal ob izklopu funkcije ne oglasi.
STOP ECO / START +30s	**2.** Za ponovni vklop zvočnega signala znova hkrati pritisnite gumba **START/+30s** in **STOP/ECO (Stop/Ekološka nastavitev)**. **Rezultat:** Pečica deluje običajno.

UPORABA FUNKCIJ VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA ZA ZAŠČITO OTROK

Mikrovalovna pečica je opremljena s programom, s katerim “zaklenete” gumbe in tako preprečite otrokom in drugim osebam uporabo pečice.

	1. Tri sekunde držite pritisnjen gumb za **varnostno zaklepanje za zaščito otrok**. **Rezultat:** • Pečica se zaklene (izbira funkcij ni mogoča). • Na zaslonu se prikaže "L". L
	2. Pečico odklenete tako, da 3 sekunde držite pritisnjen gumb za **varnostno zaklepanje za zaščito otrok**. **Rezultat:** Pečico lahko uporabljate.

UPORABA FUNKCIJ VKLOPA IN IZKLOPA VRTLJIVE PLOŠČE

Z gumbom za **vklop/izklop vrtljive plošče** izklopite vrtljivo ploščo (samo pri ročnem načinu kuhanja) in s tem omogočite uporabo večjih posod, ki zasedejo celotno notranjost pečice.

Kuhanje bo v tem primeru manj enakomerno in zato manj učinkovito. Priporočamo, da na polovici kuhanja ročno obrnete posodo.

OPOZORILO
Vrtljiva plošča ne sme delovati, če v pečici ni hrane.
Razlog: Lahko pride do požara ali poškodbe pečice.

	1. Pritisnite gumb za **vklop/izklop vrtljive plošče**. **Rezultat:** Vrtljiva plošča se ne bo vrtela.
	2. Za ponovni vklop vrtljive plošče znova pritisnite gumb za **vklop/izklop vrtljive plošče**. **Rezultat:** Vrtljiva plošča se bo vrtela.

Gumb za **vklop/izklop vrtljive plošče** je na voljo samo med kuhanjem.

posoda in pripomočki, primerni za uporabo

če želite pripravljati jedi v mikrovalovni pečici, morajo mikrovalovi prodreti v živilo, ne da bi jih pri tem posoda vsrkala ali odbila.
Zato morate biti previdni pri izbiri posode. Če je na posodi označeno, da je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ste lahko brez skrbi.
V spodnji tabeli so naštete različne vrste posode z navodili o uporabi v mikrovalovni pečici.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Aluminijeva folija	✓ ✗	Lahko se uporablja v manjših količinah za zaščito posameznih delov. Če je folija preblizu sten pečice ali če je folije preveč, lahko pride do iskrenja.
Krožnik za hrustljave jedi	✓	Predhodno ne segrevajte dlje kot 8 minut.
Porcelan in keramika	✓	Porcelan, lončevina in keramika z glazuro so običajno primerni, če nimajo kovinskih dodatkov.
Plastični in papirnati krožniki za enkratno uporabo	✓	V njih so pakirane nekatere zamrznjene jedi.
Embalaža za hitro pripravljene obroke		
• Posoda in kozarci iz polistirena	✓	Lahko se uporabljajo za pogrevanje jedi. Polistiren se lahko pri prekomernem segrevanju stali.
• Papirnate vrečke ali časopisni papir	✗	Lahko se vnamejo.
• Reciklirani papir ali kovinski dodatki na posodi	✗	Lahko povzročijo iskrenje.

Posoda	Primerno za uporabo v mikrovalovni pečici	Opombe
Steklena posoda		
• Posoda, primerna za pečico in postrežbo	✓	Lahko se uporabljajo, če nimajo kovinskih dodatkov.
• Kristalno steklo	✓	Lahko se uporablja za pogrevanje jedi ali tekočin. Občutljivo steklo se lahko ob nenadnem segrevanju razbije ali poči.
• Stekleni kozarci	✓	Pokrove je treba odstraniti. Primerno samo za pogrevanje.
Kovinski predmeti		
• Posoda	✗	Lahko povzročijo iskrenje ali požar.
• Žičke za zapiranje vrečk za zamrzovanje	✗	
Papir		
• Krožniki, kozarci, prtički in papirnate brisače	✓	Za kratkotrajno kuhanje in pogrevanje. Za vsrkavanje odvečne vlage.
• Reciklirani papir	✗	Lahko povzročijo iskrenje.
Plastika		
• Posoda	✓	Še posebej če so iz termoplastičnih snovi, odpornih na toploto. Druge vrste plastičnih snovi lahko pri visokih temperaturah izgubijo obliko ali barvo. Ne uporabljajte plastičnih izdelkov iz melamina.
• Folija za živila	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage. Ne sme se dotikati živila. Pazite, da se pri odstranjevanju folije ne oparite.
• Vrečke za zamrzovanje	✓✗	Samo v primeru, da jih je mogoče segreti v vreli vodi ali pečici. Ne smejo biti nepredušno zaprte. Po potrebi naluknjajte z vilicami.
Papir, odporen na vosek in maščobe	✓	Lahko se uporablja za ohranjanje vlage in preprečevanje brizganja.

✓ : Priporočeno **✓✗ : Previdno** **✗ : Ni varno**

priročnik za peko

MIKROVALOVI

Mikrovalovna energija prodira v živilo. Privlačijo in vsrkajo jo voda, maščoba in sladkor v hrani.
Zaradi mikrovalov se molekule v živilu začnejo hitro premikati. Hitro premikanje teh molekul povzroča trenje, zaradi katerega se živilo toplotno obdela.

KUHANJE

Posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici:
Posoda mora za maksimalni učinek omogočati prehajanje mikrovalovne energije. Kovine, npr. nerjaveče jeklo, aluminij in baker, odbijajo mikrovalove. Keramika, steklo, porcelan, plastika, papir in les pa jih prepuščajo skozi. Zato živil ne smete kuhati v kovinski posodi.

Jedi, primerne za pripravo v mikrovalovni pečici:
Veliko jedi je primernih za pripravo v mikrovalovni pečici, npr. sveža in zamrznjena zelenjava, testenine, riž, žitarice, stročnice, ribe in meso. Omake, kreme, juhe, pudingi in konzervirana hrana se prav tako lahko pripravi v mikrovalovni pečici. V mikrovalovni pečici lahko pripravite vse jedi, ki bi jih običajno skuhali na štedilniku. Na primer taljenje masla ali čokolade (preberite poglavje z nasveti, postopki in navodili).

Pokrivanje med kuhanjem
Pokrivanje jedi med kuhanjem je zelo pomembno, saj para, ki se dviga, pripomore h kuhanju. Jed lahko pokrijete na več načinov: npr. s keramičnim krožnikom, plastičnim pokrovom ali folijo za mikrovalovne pečice.

Čas počivanja
Čas počivanja po kuhanju je pomemben del priprave hrane, saj omogoča, da se temperatura hrane izravna.

Kuharski priročnik za zamrznjeno zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom.
Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem.
Dvakrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po kuhanju. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo. Med počivanjem pokrijte.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Špinača	150 g	600 W	5-6
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlico) hladne vode. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Grah	300 g	600 W	7-8
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Stročji fižol	300 g	600 W	7½-8½
	Navodila Dodajte 30 ml (2 žlico) hladne vode. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Mešana zelenjava (korenje/grah/ koruza)	300 g	600 W	7-8
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Mešana zelenjava (po kitajsko)	300 g	600 W	7½-8½
	Navodila Dodajte 15 ml (1 žlico) hladne vode. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		

Kuharski priročnik za svežo zelenjavo

Uporabite posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) za vsakih 250 g, če ni navedeno drugače - oglejte si tabelo. Pokrito kuhajte minimalno časa - oglejte si tabelo. Po potrebi nadaljujte s kuhanjem. Enkrat pomešajte med kuhanjem in enkrat po njem. Po kuhanju dodajte sol, zelišča ali maslo.
Pokrijte za 3 minute med počivanjem.

Namig: Svežo zelenjavo narežite na enako velike dele. Manjši bodo deli, hitreje bodo skuhani.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Brokoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Navodila Pripravite enako velike cvetove. Stebla razporedite proti sredini. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Brstični ohrovt	250 g	900 W	6-6½
	Navodila Dodajte 60-75 ml (5-6 žlice) vode. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Korenje	250 g	900 W	4½-5
	Navodila Korenje narežite na enako velike rezine. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Cvetača	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Navodila Pripravite enako velike cvetove. Velike cvetove narežite na polovice. Stebla razporedite proti sredini. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Bučke	250 g	900 W	4-4½
	Navodila Bučke narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla. Skuhajte do mehkega. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Jajčevci	250 g	900 W	3½-4
	Navodila Jajčevce narežite na tanke rezine in pokapajte z 1 žlico limoninega soka. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Por	250 g	900 W	4-4½
	Navodila Por narežite na debele rezine. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Gobe	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Navodila Pripravite cele ali na rezine narezane gobe. Ne dodajajte vode. Pokapajte z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Odcedite, preden postrežete. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Čebula	250 g	900 W	5-5½
	Navodila Čebulo narežite na rezine ali polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlico) vode. Postrezite potem, ko je počivala 3 minute.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Navodila Papriko narežite na tanke rezine.		
Krompir	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Navodila Krompir olupite, stehtajte in narežite na enako velike polovice ali četrtine. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Koleraba	250 g	900 W	5½-6
	Navodila Kolerabo narežite na majhne kocke. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		

Kuharski priročnik za riž in testenine

Riž: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom - prostornina riža se med kuhanjem podvoji. Kuhajte pokrito.
Po kuhanju in pred počivanjem pomešajte in solite ali dodajte zelišča in maslo.
Opomba: riž morda do izteka časa kuhanja še ni vsrkal vse vode.

Testenine: Uporabite veliko posodo iz ognjevarnega stekla. Dodajte vrelo vodo in ščepec soli in dobro pomešajte. Kuhajte nepokrito.
Občasno pomešajte med kuhanjem in po njem. Med počivanjem pokrijte in nato dobro odcedite.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Beli riž (predkuhan)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Navodila Dodajte dvojno količino hladne vode. Postrezite potem, ko je počival 5 minute.		
Rjavi riž (predkuhan)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Navodila Dodajte dvojno količino hladne vode. Postrezite potem, ko je počival 5 minute.		
Mešani riž (navadni in divji)	250 g	900 W	16-17
	Navodila Dodajte 500 ml hladne vode. Postrezite potem, ko je počival 5 minute.		
Mešano žito (riž in žita)	250 g	900 W	17-18
	Navodila Dodajte 400 ml hladne vode. Postrezite potem, ko je počival 5 minute.		
Testenine	250 g	900 W	10-11
	Navodila Dodajte 1000 ml vroče vode. Postrezite potem, ko je počival 5 minute.		

POGREVANJE

Hrano lahko v mikrovalovni pečici pogrejete precej hitreje kot v klasični pečici.
Upoštevajte ravni moči in čase pogrevanja v naslednji tabeli. Časi v tabeli veljajo za tekočine pri sobni temperaturi od +18 do +20 °C in za ohlajene jedi s temperaturo od +5 do +7 °C.

Razporeditev in pokrivanje jedi

Ne pogrevajte velikih kosov mesa - lahko se razkuhajo in izsušijo, preden se sredica sploh segreje. Bolje bo, da pogrejete manjše kose.

Ravni moči in mešanje

Nekatere jedi lahko pogrejete z močjo 900 W, medtem ko lahko druge že z močjo 600 W, 450 W ali celo 300 W.
Pomagajte si s tabelami.
Če segrevate občutljivo jed, velike količine jedi ali pa obstaja verjetnost, da se segreje zelo hitro, je bolje uporabiti manj moči.
Za boljši učinek hrano dobro premešajte in obrnite med pogrevanjem.
Če je mogoče, znova pomešajte, preden postrežete.
Bodite posebej previdni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, mešajte pred, med in po segrevanju. Med počivanjem naj ostanejo v pečici. Priporočamo, da v tekočine postavite plastično žličko ali stekleno paličico. Jedi ne kuhajte predolgo (s tem jo pokvarite). Bolje je, da nastavite krajši čas kuhanja in po potrebi grejete dlje časa.

Časi pogrevanja in počivanja

Ko prvič pogrevate jed, si za prihodnjo uporabo zapišite, koliko časa ste jed pogrevali.
Pogreta hrana mora biti temeljito segreta.
Po pogrevanju pustite jed nekaj časa počivati, da se temperatura izravna.
Priporočen čas počivanja po pogrevanju je 2-4 minute, razen če je v tabeli priporočeno drugače.
Bodite posebej pozorni pri segrevanju tekočin in otroške hrane. Preberite tudi poglavje o varnostnih ukrepih.

POGREVANJE TEKOČIN

Počakajte vsaj 20 sekund po izklopu pečice, da se temperatura izravna. Po potrebi mešajte med segrevanjem hrane in VEDNO premešajte po segrevanju. Da se izognete silovitemu vrenju in morebitnim oparinam, v napitke postavite žlico ali stekleno paličico in mešajte pred, med in po segrevanju.

POGREVANJE OTROŠKE HRANE

OTROŠKA HRANA:

Izpraznite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte! Preden postrežete, pustite počivati 2-3 minute. Znova premešajte in preverite temperaturo. Priporočena temperatura postrežene hrane: 30-40 °C.

MLEKO ZA DOJENČKE:

Mleko nalijte v sterilno stekleničko. Pogrejte nepokrito. Nikoli ne segrevajte stekleničke za dojenčka s cucljem, saj lahko pri prekomernem segrevanju pride do eksplozije.
Dobro premešajte pred počivanjem in znova, preden postrežete! Preden mleko ali hrano za dojenčke postrežete otroku, preverite njuno temperaturo. Priporočena temperatura postrežene hrane: pribl. 37 °C

OPOMBA:

Otroško hrano je treba posebej pozorno preveriti, preden jo postrežete, da se izognete opeklinam. Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v naslednji tabeli.

Pogrevanje tekočin in jedi

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Pijače (kava, čaj in voda)	150 ml (1 skodelica) 300 ml (2 skodelici) 450 ml (3 skodelici) 600 ml (4 skodelici)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Navodila Nalijte v skodelice in pogrejte brez pokrova: 1 skodelico na sredino, 2 eno nasproti druge, 3 v krogu. Med počivanjem pustite počivati v mikrovalovni pečici in dobro premešajte. Postrezite potem, ko je počivala 1-2 minute.		
Juha (ohlajena)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Navodila Nalijte v globok keramični krožnik ali globoko keramično posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po pogrevanju dobro premešajte. Preden postrežete, znova premešajte. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Enolončnica (ohlajena)	350 g	600 W	4½-5½
	Navodila Enolončnico dajte v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Med pogrevanjem občasno premešajte ter znova pred počivanjem in preden postrežete. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Testenine z omako (ohlajeno)	350 g	600 W	3½-4½
	Navodila Testenine (npr. špagete ali jajčne rezance) naložite na plitev keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Preden postrežete, premešajte. Postrezite potem, ko so počivale 3 minute.		
Polnjene testenine z omako (ohlajeno)	350 g	600 W	4-5
	Navodila Polnjene testenine (npr. raviole, torteline) naložite v globok keramični krožnik. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Med pogrevanjem občasno premešajte ter znova pred počivanjem in preden postrežete. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Pripravljene jedi (ohlajeno)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Navodila Jed iz 2-3 ohlajenih sestavin postavite na keramični krožnik. Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Postrezite potem, ko je počival 3 minute.		
Pripravljen sirov fondue (ohlajen)	400 g	600 W	6-7
	Navodila Pripravljen sirov fondue nalijte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Občasno pomešajte med pogrevanjem in po njem. Dobro premešajte, preden postrežete. Postrezite potem, ko je počivala 1-2 minute.		

Pogrevanje hrane in mleka za otroke

Pri pogrevanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.

Živilo	Porcija	Moč	Čas
Otroška hrana (zelenjava in meso)	190 g	600 W	30 s
	Navodila Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Kašica za otroke (žitarice, mleko in sadje)	190 g	600 W	20 s
	Navodila Izpraznite v globok keramični krožnik. Kuhajte pokrito. Po kuhanju premešajte. Preden postrežete, dobro premešajte in previdno preverite temperaturo. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		
Mleko za dojenčke	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min do 1 min 10 s
	Navodila Dobro premešajte ali pretresite in nalijte v sterilno stekleničko. Postavite na sredino vrtljive plošče. Kuhajte nepokrito. Preden postrežete, dobro pretresite in previdno preverite temperaturo. Postrezite potem, ko je počivala 2-3 minute.		

ODMRZOVANJE

Mikrovalovne pečice so idealne za odmrzovanje hrane. Mikrovalovi hitro in nežno odmrznejo hrano. To je lahko dobra rešitev, če se nenadoma pojavijo nenapovedani gostje.

Perutnina mora biti pred kuhanjem dobro odtajana. Odstranite kovinske žičke in jo vzemite iz embalaže, da tekočina odteče.

Zamrznjeno hrano postavite v posodo brez pokrova. Na polovici jo obrnite, da tekočina odteče, in čim prej odstranite drobovje. Občasno preverite, ali je hrana morda že topla. Če se manjši in tanjši kosi zamrznjene hrane začnejo segrevati, jih lahko zaščitite tako, da jih med odmrzovanjem ovijete v tanke plasti aluminijeve folije.

Če se zunanja plast perutnine začne segrevati, ustavite odmrzovanje za 20 minut, preden nadaljujete.

Ribe, meso in perutnino pustite počivati, da se povsem odtaja. Čas počivanja za popolno odmrzovanje je odvisen od odmrznjene količine. Oglejte si naslednjo tabelo.

Namig: Tanjši kosi hrane in manjše količine hrane se hitreje in bolje odmrznejo kot debelejši kosi in večje količine. Ta nasvet vam bo prišel prav pri naslednjem zamrzovanju in odmrzovanju hrane.

Pri odmrzovanju hrane s temperaturo od -18 do -20 °C si pomagajte z naslednjo tabelo.

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Meso			
Mleto meso	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Svinjski zrezki	250 g	180 W	7-8
	Navodila Meso dajte na vrtljivo ploščo. Tanjše robove zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Postrezite potem, ko je počivalo 15-30 minut.		

Živilo	Porcija	Moč	Čas (min)
Perutnina			
Kosi piščanca	500 g (2 kosa)	180 W	14-15
Cel piščanec	1200 g	180 W	32-34
	Navodila Kose piščanca najprej položite na plitev keramični krožnik obrnjene s kožo navzdol, celega piščanca pa s prsno stranjo navzdol. Tanjše dele, kot so noge in perutničke, zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Postrezite potem, ko je počivalo 15-60 minut.		
Ribe			
Ribji fileji	200 g	180 W	6-7
Cela riba	400 g	180 W	11-13
	Navodila Zamrznjeno ribo postavite na sredino plitvega keramičnega krožnika. Tanjše dele postavite pod debelejše. Ozke dele filejev in rep cele ribe zaščitite z aluminijevo folijo. Na polovici odmrzovanja obrnite. Postrezite potem, ko je počivalo 10-25 minut.		
Sadje			
Jagode	300 g	180 W	6-7
	Navodila Sadje razporedite na plitev, okrogel, steklen krožnik (širok). Postrezite potem, ko je počivala 5-10 minute.		
Kruh			
Krušno pecivo (vsak pribl. 50 g)	2 kosi 4 kosi	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/sendvič	250 g	180 W	4-4½
	Navodila Pecivo postavite v krogu, kruh pa vodoravno na papirnato brisačo na sredino vrtljive plošče. Na polovici odmrzovanja obrnite! Postrezite potem, ko je počivala 5-20 minute.		

ŽAR

Grelnik žara je pod stropom pečice. Deluje pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana lepše zapeče. Če žar 3-5 minute predhodno segrevate, bo hrana hitreje zapečena.

Posoda, primerna za žar:
Posoda mora biti ognjevarna in je lahko kovinska. Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Živila, primerna za žar:
Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, prekajene rezine, tanke ribje porcije, sendviči in vse vrste obloženega toasta.

Pomembna opomba:
Če ni navedeno drugače, mora biti, ko uporabljate samo žar, živilo na visokem podstavku.

MIKROVALOVI IN ŽAR

Način kuhanja združuje vročino z žara s hitrostjo kuhanja z mikrovalovi. Funkcija deluje samo pri zaprtih vratih, ko se vrtljiva plošča vrti. Zaradi vrtenja vrtljive plošče se hrana enakomerno zapeče. Na voljo so trije kombinirani načini:
600 W in žar, 450 W in žar ter 300 W in žar.

Posoda, primerna za pripravo hrane z mikrovalovi in žarom
Uporabljajte posodo, skozi katero lahko prodirajo mikrovalovi. Posoda mora biti ognjevarna. Pri kombinirani uporabi pečice ne uporabljajte kovinske posode.
Ne uporabljajte plastične posode, saj se lahko stali.

Jedi, primerne za pripravo z mikrovalovi in žarom:
Hrana, primerna za pripravo v kombiniranem načinu, vključuje vse vrste kuhanih jedi, ki jih je treba pogreti ali zapeči (npr. pečene testenine), in jedi, ki jih je treba samo na hitro zapeči na površini. Ta način priprave hrane lahko uporabite tudi pri debelejših porcijah hrane, pri katerih je dobro, če imajo zapečeno, hrustljavo skorjo (npr. kosi piščanca, ki jih obrnemo na polovici pečenja). Za več podrobnosti si oglejte tabelo za žar.

Pomembna opomba:
Če ni navedeno drugače, mora biti, ko uporabljate kombinirani način (mikrovalovi + žar), živilo na visokem podstavku. Oglejte si navodila v naslednji tabeli.
Če želite, da bo hrana zapečena na obeh straneh, jo morate obrniti.

Priročnik za žar za sveža živila

Žar predhodno segrevajte 2-3 minute s funkcijo žara.
Pri pečenju na žaru upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli.
Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Sveža živila	Porcija	Moč	1 korak (najm.)	2 korak (najm.)
Rezine toasta	4 kosi (vsak po 25 g)	Samo žar	3-4	2-3
	Navodila Rezine toasta postavite eno ob drugo na visoki podstavek.			
Pečeni paradižniki	400 g (2 kosa)	300 W in žar	5-6	-
	Navodila Paradižnike narežite na polovice. Nanje dajte nekaj sira. Razporedite v krogu na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Postavite ga na visoki podstavek. Pustite počivati 2-3 minuti.			
Toast s paradižnikom in sirom	4 kosi (300 g)	300 W in žar	4-5	-
	Navodila Najprej popecite rezine kruha. Toast z nadevom položite na visoki podstavek. Pustite počivati 2-3 minuti.			
Havajski toast (šunka, ananas, rezine sira)	4 kosi (500 g)	300 W in žar	5-6	-
	Navodila Najprej popecite rezine kruha. Toast z nadevom položite na visoki podstavek. Pustite počivati 2-3 minuti.			
Pečeni krompir	500 g	600 W in žar	7-8	-
	Navodila Krompir narežite na polovice. V krogu jih položite na visoki podstavek, z odrezano stranjo proti žaru.			
Gratiniran krompir/ zelenjava (ohlajeno)	450 g	450 W in žar	9-11	-
	Navodila Svežo gratinirano jed dajte v majhno posodo iz ognjevarnega stekla. Posodo postavite na visoki podstavek. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.			

(se nadaljuje)

Sveža živila	Porcija	Moč	1 korak (najm.)	2 korak (najm.)
Pečena jabolka	2 jabolki (pribl. 400 g)	300 W in žar	7-8	-
	Navodila Izdolbite sredice jabolk in jih napolnite z rozinami in marmelado. Nanje dajte nekaj mandljev. Jabolka položite na plitev krožnik iz ognjevarnega stekla. Krožnik takoj postavite na nizki podstavek.			
Kosi piščanca	500 g (2 kosa)	300 W in žar	8-10	6-8
	Navodila Kose piščanca premažite z oljem in začimbami. V krogu jih položite na visoki podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.			
Pečen piščanec	1200 g	450 W in žar	18-19	17
	Navodila Piščanca premažite z oljem in začimbami. Piščanca dajte na nizki podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 5 minute.			
Ribja pečenka	400-500 g	300 W in žar	5-7	5½-6½
	Navodila Celo ribo premažite z oljem in dodajte zelišča in začimbe. Ribi položite eno poleg druge (glavo ob rep) na visoki podstavek. Po pečenju na žaru pustite počivati 2-3 minute.			

KONVEKCIJA

Konvekcijsko kuhanje je tradicionalni poznani način pečenja hrane v klasični pečici z vročim zrakom.
Grelnik in ventilator sta na zadnji steni, tako da lahko vroč zrak kroži. Ta način podpira zgornji grelnik.

Posoda, primerna za konvekcijsko kuhanje:
Uporabljate lahko vso običajno posodo za peko in pekači - vse, kar lahko uporabite v klasični konvekcijski pečici.

Jedi, primerne za konvekcijsko kuhanje:
Vse biskvite, posamezne kolačke, pecivo in torte pripravite v tem načinu, prav tako pa tudi izdatne sadne torte in narastke.

MIKROVALOVI IN KONVEKCIJA

Ta način združuje mikrovalovno energijo z vročim zrakom in tako skrajšuje čas kuhanja, pri čemer dobijo jedi zapečeno in hrustljavo skorjo.
Konvekcijsko kuhanje je tradicionalni in poznani način pečenja hrane v klasični pečici z vročim zrakom, ki ga oddaja ventilator na zadnji steni pečice.

Posoda, primerna za kuhanje z mikrovalovi + konvekcijo:
Posoda mora prepuščati mikrovalove. Primerna mora biti za uporabo v pečici (steklo, lončevina ali porcelan brez kovinskih dodatkov); podobna posodi, opisani pri uporabi mikrovalov in žara.

Jedi, primerne za kuhanje z mikrovalovi in konvekcijo:
Vse vrste mesa in perutnine, enolončnice in gratinirane jedi, biskviti in lahke sadne torte, pite, pečena zelenjava, kolački in kruh.

Priročnik za konvekcijsko pripravo svežih in zamrznjenih živil

Z ustrezno funkcijo samodejnega predhodnega segrevanja konvekcijsko pečico segrejte na želeno temperaturo. Pri konvekcijskem kuhanju upoštevajte ravni moči in čase v tej tabeli. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

Sveža živila	Porcija	Moč	1 korak (najm.)	2 korak (najm.)
PICA Zamrznjena pica (pečena)	300 g	1. korak 300 W in 200 °C 2. korak žar	11-12	2-3
	Navodila Pico položite na spodnji podstavek. Po pečenju pustite počivati 2-3 minut.			
TESTENINE Zamrznjena lazanja	400 g	1. korak 450 W in 200 °C 2. korak konvekcija 200 °C	15-16	5-6
	Navodila Položite v ustrezno veliko posodo iz ognjevarnega stekla ali pustite v originalni embalaži (preverite, ali je primerna za pripravo z mikrovalovi in toploto). Zamrznjene gratinirane testenine postavite na nizki podstavek. Po kuhanju pustite počivati 2-3 minute.			
MESO Pečena govedina/ pečena jagnjetina (srednje)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Navodila Govedino/jagnjetino namažite z oljem in jo začinite s poprom, soljo in papriko. Postavite na nizki podstavek, naprej z mastno stranjo navzdol. Po kuhanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 10-15 minut.			
Pečen piščanec	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Navodila Piščanca namažite z oljem in začimbami. Piščanca položite na spodnji podstavek, najprej s prsmi navzdol, nato pa še s prsmi navzgor. Pustite počivati 5 minut.			

Sveža živila	Porcija	Moč	1 korak (najm.)	2 korak (najm.)
KRUH Sveže krušno pecivo	6 kosi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Navodila Krušno pecivo v krogu položite na nizki podstavek. Pustite počivati 2-3 minuti.			
Česnov kruh (ohlajen, predhodno pečen)	200 g (1 kos)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Navodila Ohlajeno bageto položite na papir za pečenje na nizkem podstavku. Po pečenju pustite počivati 2-3 minut.			
KOLAČ Marmorni kolač (sveže testo)	500 g	Samo 180 °C	38-43	-
	Navodila Sveže testo položite v majhen pravokoten črn kovinski pekač (dolg 25 cm). Kolač postavite na nizki podstavek. Po pečenju pustite počivati 5-10 minut.			
Tortice (sveže testo)	10 x 28 g	Samo 160 °C	26-28	-
	Navodila S svežim testom enakomerno napolnite papirnate skodelice in postavite na pekač na nizkem podstavku. Po pečenju pustite počivati 5 minut.			
Piškoti (sveže testo)	200-250 g	Samo 200 °C	15-20	-
	Navodila Ohlajene francoske rogljičke položite na papir za pečenje na nizkem podstavku.			
Zamrznjena torta	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Navodila Zamrznjeno torto postavite na nizki podstavek. Ko je odmrznjena in segreta, pustite počivati 15-20 minut.			

NAMIGI IN NASVETI

TOPLJENJE MASLA
50 g masla dajte v majhno globoko stekleno posodo. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Segrevajte 30-40 sekund z močjo 900 W, dokler se maslo ne stopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
100 g čokolade dajte v manjšo globoko stekleno posodo.
Segrevajte 3-5 minut z močjo 450 W, dokler se čokolada ne stopi.
Med topljenjem enkrat ali dvakrat premešajte. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

TOPLJENJE KRISTALIZIRANEGA MEDA
20 g kristaliziranega meda dajte v manjšo globoko stekleno posodo.
Segrevajte 20-30 sekund z močjo 300 W, dokler se med ne stali.

TOPLJENJE ŽELATINE
Suhe lističe želatine (10 g) položite za 5 minut v hladno vodo.
Izsušeno želatino postavite v manjšo posodo iz ognjevarnega stekla.
Segrevajte 1 minuto z močjo 300 W. Po topljenju premešajte.

PRIPRAVA GLAZURE/PRELIVA (ZA TORTO)
V pripravljeno glazuro (približno 14 g) vmešajte 40 g sladkorja in 250 ml hladne vode.
Kuhajte v nepokriti posodi iz ognjevarnega stekla od 3½ do 4½ minute z močjo 900 W, dokler glazura/preliv ne postane prozoren. Med kuhanjem dvakrat premešajte.

KUHANJE MARMELADE
600 g sadja (na primer mešane jagode) dajte v primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom. Dodajte 300 g sladkorja za konzerviranje in dobro premešajte.
10-12 minut kuhajte pokrito pri 900 W.
Med kuhanjem večkrat premešajte. Nalijte neposredno v majhne kozarce za marmelado s pokrovčki z navojem. 5 minut pustite počivati na pokrovu.

KUHANJE PUDINGA
V puding v prahu vmešajte sladkor in mleko (500 ml), kot je navedeno v navodilih proizvajalca. Uporabite primerno veliko posodo iz ognjevarnega stekla s pokrovom.
Kuhajte pokrito od 6½ do 7½ minute pri 900 W.
Med kuhanjem večkrat dobro premešajte.

ZAPEČENE MANDLJEVE REZINE
30 g narezanih mandljev enakomerno razporedite na srednje velik keramični krožnik.
Med pečenjem z močjo 600 W, ki traja od 3½ do 4½ minute, večkrat premešajte.
Pustite počivati v pečici 2-3 minute. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice.

odpravljanje težav in kode napak

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če ste naleteli na katero od spodaj navedenih težav, jih poskusite odpraviti s pomočjo danih navodil.

To je običajen pojav.

- Kondenzacija v pečici.
- Pri vratih in ohišju uhaja zrak.
- Pri vratih in ohišju se odbija svetloba.
- Ob vratih in odprtinah za zračenje uhaja para.

Ko pritisnete gumb START/+30s, se pečica ne vklopi.

- So vrata povsem zaprta?

Hrana sploh ni skuhana.

- Ste pravilno nastavili časovnik in/ali pritisnili gumb **START/+30s**?
- So vrata zaprta?
- Ste preobremenili električno napajanje in povzročili, da je varovalka pregorela ali da se je stikalo sprožilo?

Hrana je preveč ali premalo kuhana.

- Je bil čas kuhanja nastavljen za ustrezno vrsto hrane?
- Je bila izbrana ustrezna raven moči?

Žarnica ne deluje.

- Iz varnostnih razlogov žarnice ne menjajte sami. Obrnite se na najbližji pooblaščeni center za pomoč strankam podjetja Samsung, da vam bo žarnico zamenjal usposobljeni tehnik.

Pečica povzroča motnje pri sprejemu radijskega ali televizijskega signala.

- Med delovanjem pečice je opaziti rahle motnje v televizijskem ali radijskem signalu. To je običajen pojav. Težavo odpravite tako, da pečice ne namestite v bližini televizorjev, radijskih sprejemnikov in anten.
- Če mikroprocesor v pečici zazna motnje, se lahko ponastavi zaslon. Težavo odpravite tako, da izključite napajalni vtič in ga znova priključite. Ponastavite čas.

V pečici prihaja do iskrenja in prasketanja.

- Ste uporabili posodo s kovinskimi dodatki?
- Ste v pečici pozabili vilice ali kak drug kovinski pripomoček?
- Je aluminijeva folija preblizu notranjosti pečice?

Pri prvi uporabi se pojavi dim in neprijeten vonj.

- To je samo začasno, pojavi pa se zaradi gretja novega sestavnega dela. Dim in vonj bosta popolnoma izginila po 10 minutah uporabe.
  Da bi vonj hitreje odpravili, uporabite mikrovalovno pečico tako, da v omaro postavite koncentrat limone ali limonin sok.

Če si z naštetimi smernicami ne morete pomagati pri odpravljanju težav, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.
Preberite naslednje informacije:

- Model in serijske številke, ki so običajno natisnjene na hrbtni strani pečice
- Podrobnosti garancije
- Jasen opis težave

Obrnite se na najbližjega trgovca ali službo za pomoč kupcem izdelkov SAMSUNG.

KODA NAPAKE

Pomen sporočila "SE".

- Očistite tipke in preverite, ali je na površini okrog tipke voda. Izklopite mikrovalovno pečico in jo poskusite znova nastaviti. Če se težava ponovi, pokličite lokalni Samsungov servisni center.

Pomen sporočila "E-12".

- Sporočilo "E-12" pomeni kratki stik senzorja za plin. Napaka lahko nastane zaradi visoke vlage v notranjosti pečice, če mikrovalovno pečico uporabite kmalu po prejšnji uporabi, ker je jed končana. V tem primeru izklopite mikrovalovno pečico in jo poskusite znova nastaviti, saj senzor za plin morda ni pokvarjen. Če se težava ponovi, pokličite lokalni center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.

Pomen sporočila "E-24".

- Preden bi se mikrovalovna pečica lahko pregrela, se na zaslonu prikaže sporočilo "E-24". Če se prikaže sporočilo "E-24", pritisnite gumb Stop/Eco (Stop/Ekološka nastavitev), da uporabite način inicializacije. Ko se pečica ohladi, jo poskusite uporabiti. Če se znova prikaže sporočilo "E-24", se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja Samsung.

Za kode, ki niso navedene zgoraj, ali če težave ne uspete odpraviti s predlagano rešitvijo, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja SAMSUNG.

tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Model	MC28H5135**
Vir napajanja	230 V - 50 Hz AC
Poraba energije Največja moč Mikrovalovi Žar (grelnik) Konvekcija (grelnik)	 2900 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Izhodna moč	100 W / 900 W - 6 ravni (IEC-705)
Delovna frekvenca	2450 MHz
Mere (Š x G x V) Zunanje Notranje	 517 x 475,6 x 310 mm 358 x 327 x 235,5 mm
Prostornina	28,3 litra
Teža Neto teža	 Pribl. 17,8 kg

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI NAS OBIŠČITE V SPLETU NA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00

MC28H5135**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

Safety information 2
Quick look-up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 14
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 16
Using the slim fry cook features 16
Using the sensor cook features 18
Using the healthy cooking features 20
Using the dough proof/yogurt features 22
Using the power defrost features 23
Using the auto reheat/cook features 24
Using the crusty plate 25
Convection 25
Grilling 26
Choosing the accessories 26
Combining microwaves and grill 26
Combining microwaves and convection 27
Switching the beeper off 27
Using the child lock features 28
Using the turntable on/off features 28
Cookware guide 28
Cooking guide 29
Troubleshooting and error code 38
Troubleshooting 38
Error code 39
Technical specifications 39

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

⃠	The appliance should not be cleaned with a water jet.
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

☛	**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
⃠	A steam cleaner is not to be used.
⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
✋	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
✋	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☛	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

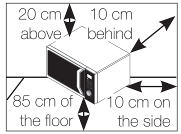
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

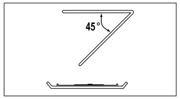
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓

	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
	Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✔	✔		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	

	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✔

⊘	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠	CAUTION				
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⊘	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⊘	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⊘	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⊘	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
✋	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⊘	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

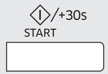
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

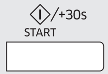
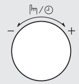
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

quick look-up guide

I want to cook some food.

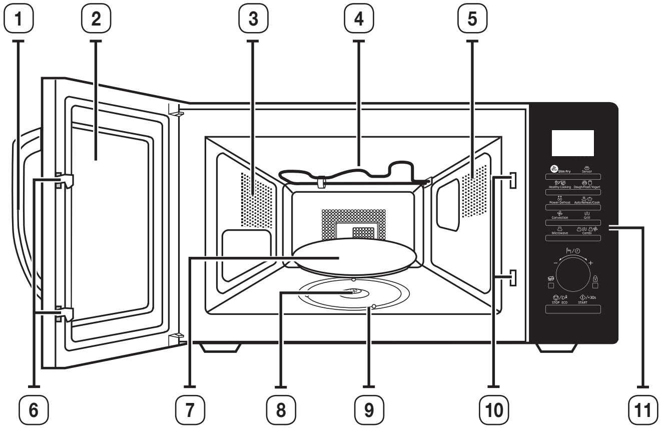
	**1.** Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

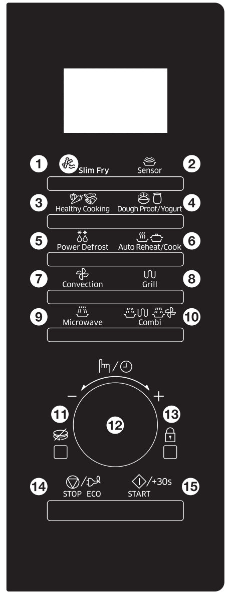
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

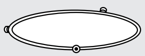
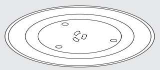
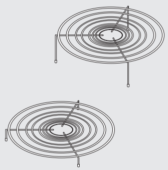
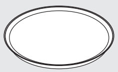
CONTROL PANEL



1. SLIM FRY BUTTON
2. SENSOR BUTTON
3. HEALTHY COOKING BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. POWER DEFROST BUTTON
6. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
7. CONVECTION BUTTON
8. GRILL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. COMBI BUTTON
11. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
12. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL
13. CHILD LOCK BUTTON
14. STOP/ECO BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

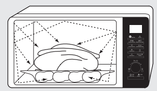
	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**
	**4. Crusty plate,** see page 25. **Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

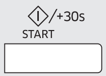
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 38-39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

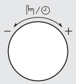
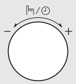
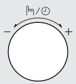
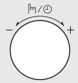
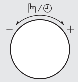
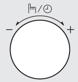
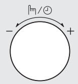
	Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

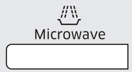
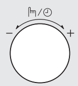
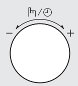
	**1.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
	**3.** Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
	**4.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
	**5.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**6.** Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
	**7.** When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

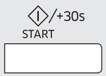
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	**2.** Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The cooking time is displayed.

	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. • The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

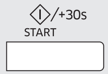
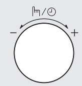
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.
	Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time. • To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

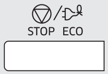
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the **STOP/ECO** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

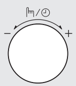
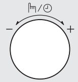
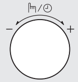
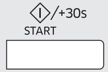
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SLIM FRY COOK FEATURES

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

	**1.** Press the **Slim Fry** button.
	**2.** Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Potatoes/Vegetables 2) Seafood 3) Chicken
	**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**4.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**5.** Press the **START/+30s** button.

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.
You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.
Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Frozen Oven Chips**	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 **Frozen Potato Croquettes**	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 **Homemade French Fries**	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 **Potato Wedges**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 **Frozen Onion Ring**	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 **Sliced Courgettes**	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Frozen Prawns**	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 **Fish Cutlets**	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 **Fried Squid**	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 **Frozen Chicken Nuggets**	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 **Chicken Drumsticks**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 **Chicken Wings**	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

Sensor	**1.** Press the **Sensor** button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
+30s START	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Healthy Cooking	**1.** Press the **Healthy Cooking** button.
	2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
/+30s START	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Brown Rice**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 **Macaroni**	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
	2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**. 1) Dough proof 2) Yogurt
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
/+30s START	**4.** Press the **START/+30s** button.

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

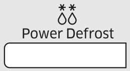
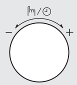
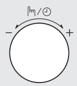
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	**3.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	**5.** Press the **START/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Auto Reheat/Cook	**1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button.
	2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
	3. Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial.**
	4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
	5. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
START +30s	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.

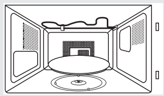
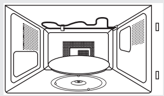
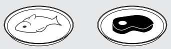
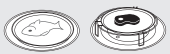
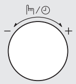
2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

MC28H5135CK_OL_DE68-04245F-00_EN.indd 24 2013-12-23 11:28:09

USING THE CRUSTY PLATE

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	**1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	**2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	**3.** Place the food on the crusty plate.
	**4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	**5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

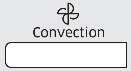
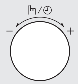
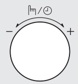
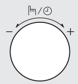
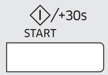
- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

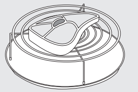
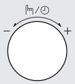
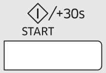
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	**1.** Press the **Convection** button. **Result:** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
	**2.** Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Press the **Multi Function Selector Dial**.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

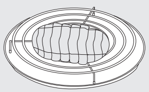
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	**1.** Open the door and place the food on the rack.
	**2.** Press the **Grill** button. **Result:** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	**3.** Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	**4.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

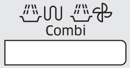
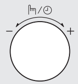
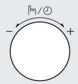
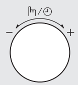
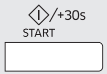
COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**4.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**5.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

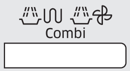
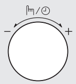
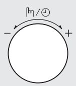
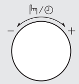
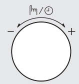
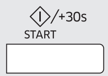
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

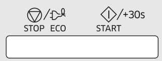
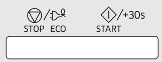
☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**2.** Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.
	**3.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)
	**4.** Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level. • If don’t set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 600 W (output power) 180 °C (temperature)
	**5.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**6.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	**1.** Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time. **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
	**2.** To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time. **Result:** The oven operates normally.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

   L
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** button.
   Result: The turntable will not rotate.
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
   Result: The turntable will rotate.

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Portion	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Portion	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

<table>
<tr><th>Fresh food</th><th>Portion</th><th>Power</th><th>1 step (min.)</th><th>2 step (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baked Apples</td><td>2 apples
(ca. 400 g)</td><td>300 W + Grill</td><td>7-8</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Chicken Pieces</td><td>500 g (2 pcs)</td><td>300 W + Grill</td><td>8-10</td><td>6-8</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Roast Chicken</td><td>1200 g</td><td>450 W + Grill</td><td>18-19</td><td>17</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Roast Fish</td><td>400-500 g</td><td>300 W + Grill</td><td>5-7</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.</td></tr>
</table>

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC28H5135**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 475.6 x 310 mm 358 x 327 x 235.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight Net	 17.8 kg approx.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

DE68-04245F-00